叶兴阳Yeh

双语音标有声读物

叶兴阳

双音阅读英语教育创始人

双语音标阅读创始人

注音阅读英语教育之父

注音阅读英语教育之父

叶兴阳双语音标有声读物

双语对照 · 音标注音 · 有声同步

编者：*叶兴阳*

内容来源：*公共领域英文原著*

适用对象：*英语学习者、教师、研究者*

版本日期：*2025 年*

目录

共 2 个章节

1. 家庭自制肉类和家禽罐头(home Canning Of Meat And Poultry) 000001

2. 家庭自制肉类和家禽罐头(home Canning Of Meat And Poultry) 000002

使用说明

- 本目录为大字打印优化版本，正文字号 18pt，适合纸质阅读
- 电子版请访问对应 HTML 文件，支持语音播放功能
- 建议双面打印，左侧留白已优化，便于装订
- 章节标题已按字母顺序排列，便于快速查找

家庭自制肉类和家禽罐头(Home Canning of Meat and Poultry)

[həʊm] ['kænɪŋ] [ɒv; əv] [miːt] [ænd; ənd] ['pəʊltri]
Home **Canning** **of** **Meat** **and** **Poultry**
家 罐头 的 肉 和 家禽

家庭自制肉类和家禽罐头

['kaʊnti] [ɪk'stenʃ(ə)n] ['ɒfɪs]
County **Extension** **Office**
县 扩大 办公室

县推广办公室

[pəʊst] ['ɒfɪs] [bɒks] -
Post **Office** **Box** **1286**
邮政 办公室 盒子 -

邮政信箱 1286

['kɑːnweɪ] , ['ɑːkənsɔː] -
Conway **,** **Arkansas** **72032**
康威 , 阿肯色州 -

阿肯色州康威市，邮编72032

[həʊm] [ænd; ənd] ['gɑːd(ə)n] ['bʊlətɪn]
HOME **AND** **GARDEN** **BULLETIN**
家 和 花园 公告

家居园艺简报

[nəʊ] . -
No **.** **106**
不 . -

第106号

[juˈnaɪtɪd] [steɪts] [dɪˈpɑːtmənt] [ɒv; əv] AGRICULTURE2
UNITED **STATES** **DEPARTMENT** **OF** **AGRICULTURE2**
团结的 各州 部门 的 AGRICULTURE2

美国农业部2

['kɒntents]
Contents
内容

内容

[peɪdʒ]
Page
页

页

['getɪŋ] ready4
Getting **ready4**
获得 ready4

准备就绪4

Meats4
Meats4
Meats4

肉类4

Equipment4
Equipment4
Equipment4

设备4

['kænɪŋ] methods8
Canning **methods8**
罐头 methods8

罐装方法8

Packing9
Packing9
Packing9

包装9

['kləʊzɪŋ] jars10
Closing **jars10**
结束 jars10

关闭罐子10

['si:lɪŋ] cans10
Sealing **cans10**
密封 cans10

密封罐头10

Processing11
Processing11
Processing11

处理11

[ji:ld] [ɒv; əv] [kænd] [mi:t] [frɒm; frəm] fresh11
Yield **of** **canned** **meat** **from** **fresh11**
屈服 的 罐装 肉 从 fresh11

鲜肉制成罐头的产量11

['ɑ:ftə(r)] - ['kænɪŋ] jobs12
After **-** **canning** **jobs12**
后 - 罐头 jobs12

罐头后工作12

Cooling12
Cooling12
Cooling12

冷却12

['tʃekɪŋ] seals12
Checking **seals12**
检查 seals12

检查密封件12

Labeling12
Labeling12
Labeling12

标签12

Storing13
Storing13
Storing13

存储13

Spoilage13
Spoilage13
Spoilage13

腐败13

[dəˈrekʃ(ə)nz][fɔː(r); fə(r)] meat18
Directions for meat18
方向 为了 meat18

肉类烹饪指南18

[kʌt] - [ʌp] meat18
Cut - up meat18
切 - 向上 meat18

切好的肉18

[graʊnd] meat19
Ground meat19
地面 meat19

碎肉19

Sausage19
Sausage19
Sausage19

香肠19

[kɔːnd] beef19
Corned beef19
咸 beef19

咸牛肉19

[miːt] - [ˈvedʒtəb(ə)l] stew20
Meat - vegetable stew20
肉 - 蔬菜 stew20

肉菜炖菜20

[hɑːt] [ænd; ənd] tongue20
Heart and tongue20
心 和 tongue20

心脏和舌头20

[suːp] stock20
Soup stock20
汤 stock20

汤底20

[dəˈrekʃ(ə)nz][fɔː(r); fə(r)] poultry21
Directions for poultry21
方向 为了 poultry21

家禽饲养指南21

[kʌt] - [ʌp] poultry21
Cut - up poultry21
切 - 向上 poultry21

分割家禽21

Giblets22
Giblets22
Giblets22

鸡杂22

[ˈkwestʃənz] [ænd; ənd] answers23
Questions and answers23
问题 和 answers23

问答23

Index24
Index24
Index24

索引24

[ðɪs] [ɪz][ə; eɪ][kən'sjuːmə(r)] ['sɜːvɪs] [ɒv; əv]['juː'ɛsˌdiː'eɪ]

This	is	a	Consumer	Service	of	USDA
这	是	一个	消费者	服务	的	美国农业部

这是美国农业部的一项消费者服务。

['wɒʃɪŋtən] , [diː] . [siː] .

Washington	,	D	.	C	.
华盛顿	,	D	.	C	.

华盛顿特区

['ɪʃuːd] ['februəri] -

Issued	February	1966
发布	二月	-

发行于1966年2月

['slaɪtli] [rɪ'vaɪzd] [ɒk'təʊbə(r)] -

Slightly	revised	October	1972
轻微地	修改	十月	-

1972年10月略作修订

[fɔː(r); fə(r)] [seɪl] [baɪ][ðə; ði] [ˌsuːpərɪn'tendənt] [ɒv; əv] ['dɒkjumənts] , [juː] . [es] . ['gʌvənmənt] ['prɪntɪŋ]

For	sale	by	the	Superintendent	of	Documents	,	U	.	S	.	Government	Printing
为了	销售	经过	这	校长	的	文件	,	U	.	S	.	政府	印刷

['ɒfɪs]

Office
办公室

由美国政府印刷局文件主管办公室出售

['wɒʃɪŋtən] , [diː] . [siː] . - — [praɪs] - [sents]

Washington	,	D	.	C	.	20402	—	Price	15	cents
华盛顿	,	D	.	C	.	-	—	价格	-	分

华盛顿特区 20402——价格 15 美分

[stɒk] ['nʌmbə(r)] - - -

Stock	Number	0100	-	26123
库存	数字	-	-	-

库存编号 0100-26123

[həʊm] ['kænɪŋ] [ɒv; əv] [miːt] [ænd; ənd] ['pəʊltri]

Home	Canning	of	Meat	and	Poultry
家	罐头	的	肉	和	家禽

家庭自制肉类和家禽罐头

[prɪ'peəd] [baɪ]

Prepared	by
准备	经过

编制

[kən'sjuːmə(r)][ænd; ənd] [fuːd] [ˌiːkə'nɒmɪks] ['ɪnstɪtjuːt]

CONSUMER	AND	FOOD	ECONOMICS	INSTITUTE
消费者	和	食物	经济学	研究所

消费者与食品经济研究所

[ˌægrɪ'kʌltʃərəl] [rɪ'sɜːtʃ] ['sɜːvɪs]

Agricultural	Research	Service
农业	研究	服务

农业研究服务

[freʃ] , ['həʊlsəm] [mi:ts] [ænd; ənd] [freʃ] , ['həʊlsəm] ['pəʊltri] [ɑ:(r); ə(r)]['su:təb(ə)l][fɔ:(r); fə(r)]

Fresh	**,**	**wholesome**	**meats**	**and**	**fresh**	**,**	**wholesome**	**poultry**	**are**	**suitable**	**for**
新鲜的	,	健康	肉类	和	新鲜的	,	健康	家禽	是	合适的	为了

[həʊm] ['kænɪŋ] .

home	**canning**	**.**
家	罐头	.

新鲜、健康的肉类和新鲜、健康的家禽适合在家进行罐装。

['frəʊz(ə)n] [mi:ts] ['ɔ:lsəʊ] [meɪ] [bi:; bi] [kænd] [æt; ət] [həʊm] .

Frozen	**meats**	**also**	**may**	**be**	**canned**	**at**	**home**	**.**
冷冻	肉类	还	可能	是	罐装	在	家	.

冷冻肉也可以在家进行罐装加工。

['pɒpjələ(r)] [mi:ts] [fɔ:(r); fə(r)] [həʊm] ['kænɪŋ] [ɑ:(r); ə(r)] —

Popular	**meats**	**for**	**home**	**canning**	**are**	**—**
受欢迎的	肉类	为了	家	罐头	是	—

适合家庭罐装的常见肉类有——

[bi:f] , [vi:l] , ['mʌtn] , [læm] , [pɔ:k] .

Beef	**,**	**veal**	**,**	**mutton**	**,**	**lamb**	**,**	**pork**	**.**
牛肉	,	小牛肉	,	羊肉	,	羊肉	,	猪肉	.

牛肉、小牛肉、羊肉、羔羊肉、猪肉。

['tʃɪkɪn] , [dʌk] , [gu:s] , ['gɪni] , [skwɒb] , ['tɜ:ki] .

Chicken	**,**	**duck**	**,**	**goose**	**,**	**guinea**	**,**	**squab**	**,**	**turkey**	**.**
鸡	,	鸭子	,	鹅	,	几内亚	,	乳鸽	,	火鸡	.

鸡、鸭、鹅、珍珠鸡、乳鸽、火鸡。

['ræbɪt] .

Rabbit	**.**
兔子	.

兔子。

[geɪm] [bɜ˞dz] .

Game	**birds**	**.**
游戏	鸟类	.

猎禽。

[smɔ:l] - [geɪm] ['ænɪmlz] .

Small	**-**	**game**	**animals**	**.**
小的	-	游戏	动物	.

小型猎物。

[lɑ:dʒ] - [geɪm] ['ænɪmlz] .

Large	**-**	**game**	**animals**	**.**
大的	-	游戏	动物	.

大型猎物。

[mi:t] [ænd; ənd] ['pəʊltri] [kænd] [æt; ət] [həʊm] [mʌst; məst] [bi:; bi] [p'rəsest] [ɪn][ə; eɪ] ['preʃə(r)] ['kænə(r)] .

Meat	**and**	**poultry**	**canned**	**at**	**home**	**must**	**be**	**processed**	**in**	**a**	**pressure**	**canner**	**.**
肉	和	家禽	罐装	在	家	必须	是	已处理	在	一个	压力	罐头	.

在家自制罐装肉类和家禽必须使用压力罐进行加工。

['aɪðə(r)] [glɑ:s] [dʒ'ɑ:z][ɔ:(r)][tɪn][kænz] [meɪ] [bi:; bi] [ju:st] [fɔ:(r); fə(r)] [həʊm] ['kænɪŋ] .

Either	**glass**	**jars**	**or**	**tin**	**cans**	**may**	**be**	**used**	**for**	**home**	**canning**	**.**
任何一个	玻璃	罐子	或者	锡	罐头	可能	是	用过的	为了	家	罐头	.

家庭罐装食品可以使用玻璃罐或锡罐。

[tuː; tə][ɪn'ʃʊə(r)][ðə; ði] ['seɪfti] [ænd; ənd] ['həʊlsəmnəs] [ɒv; əv][ðə; ði] [miːts] [juː; jʊ][kæn; kən][æt; ət]

To	insure	the	safety	and	wholesomeness	of	the	meats	you	can	at
到	保证	这	安全	和	健康	的	这	肉类	你	能	在

[həʊm] —

home	—
家	—

为了确保您在家烹饪的肉类安全健康——

[stɑːt] [wɪð] [gʊd] - ['kwɒlətɪ] [freʃ] [ɔː(r)]['frəʊz(ə)n] [miːt] .

Start	with	good	-	quality	fresh	or	frozen	meat	.
开始	和	好的	-	质量	新鲜的	或者	冷冻	肉	.

首先要选用优质的新鲜或冷冻肉类。

[kiːp] [ɔːl] [miːt] , [wɜːk] ['sɜːrfɪs] , [ænd; ənd] [ɪ'kwɪpmənt] [kliːn] .

Keep	all	meat	,	work	surfaces	,	and	equipment	clean	.
保持	全部	肉	,	工作	表面	,	和	设备	干净的	.

保持所有肉类、工作台面和设备清洁。

[meɪk] [ʃʊə(r)][ðə; ði] ['preʃə(r)] ['kænə(r)][ɪz][ɪn] [gʊd] ['wɜːkɪŋ] [kən'dɪʃn] .

Make	sure	the	pressure	canner	is	in	good	working	condition	.
制作	当然	这	压力	罐头	是	在	好的	在职的	状况	.

请确保压力罐处于良好的工作状态。

[pæk] [ænd; ənd] [kləʊz] [kən'teɪnə(r)z] ['keəfəli] .

Pack	and	close	containers	carefully	.
盒	和	关闭	容器	小心	.

小心包装并密封容器。

['prəʊses] [miːt] [fɔː(r); fə(r)] [ˌrekə'mendɪd] [taɪm] .

Process	meat	for	recommended	time	.
过程	肉	为了	受到推崇的	时间	.

按照建议的时间加工肉类。

[test] [siːlz] ['ɑːftə(r)] ['kuːlɪŋ] [kən'teɪnə(r)z] .

Test	seals	after	cooling	containers	.
测试	封印	后	冷却	容器	.

冷却容器后测试密封性能。

['leɪb(ə)l][kən'teɪnə(r)z] .

Label	containers	.
标签	容器	.

给容器贴标签。

[stɔː(r)] [kænd] [miːt] [ɪn] [kuːl] , [draɪ] [pleɪs] .

Store	canned	meat	in	cool	,	dry	place	.
店铺	罐装	肉	在	凉爽的	,	干燥	地方	.

将罐装肉类存放在阴凉干燥处。

[ək'nɒlɪdʒmənt] [ɪz] [meɪd] [tuː; tə][ðə; ði] [rɪ'sɜːtʃ] ['læbrətɔːriz] [ɒv; əv][ðə; ði]['næʃ(ə)nəl] ['kænə(r)]

Acknowledgment	is	made	to	the	research	laboratories	of	the	National	Canners
致谢	是	制成	到	这	研究	实验室	的	这	国家的	罐头厂

[əˌsəʊsi'eɪʃn; əˌsəʊʃi'eɪʃn][fɔː(r); fə(r)][ˌkɒns(ə)l'teɪʃ(ə)n][ænd; ənd][əd'vaɪs][ɒn] ['prəʊsesɪŋ] . [fɔːr]

Association	for	consultation	and	advice	on	processing	.	4
协会	为了	咨询	和	建议	在	加工	.	4

谨此感谢美国罐头食品协会的研究实验室在加工工艺方面提供的咨询和建议。4

['fɒləʊ] [ɔːl] ['kænɪŋ] [də'rekʃ(ə)nz] ['keəfəli] .

Follow	all	canning	directions	carefully	.
跟随	全部	罐头	方向	小心	.

请务必仔细遵循所有罐装说明。

['prəʊsesɪŋ] [taɪmz] [ænd; ənd] ['temprətʃər] [wɜː(r); wə(r)] [dɪ'veləpt] [spə'sɪfɪkli] [fɔː(r); fə(r)] [juːz] [wɪð]

Processing	times	and	temperatures	were	developed	specifically	for	use	with
加工	时代	和	温度	是	发达	具体来说	为了	使用	和

[ə; eɪ] ['preʃə(r)] ['kænə(r)] .

a	pressure	canner	.
一个	压力	罐头	.

加工时间和温度是专门为使用压力罐头机而制定的。

[miːt] [meɪ] [kən'teɪn] [bæk'tɪəriə] [ðæt] [kɔːz] ['bɒtʃəlɪzəm] , [ə; eɪ] [sɪ'vɪə(r)] [fɔːm] [ɒv; əv] [fuːd] ['pɔɪzənɪŋ] .

Meat	may	contain	bacteria	that	cause	botulism	,	a	severe	form	of	food	poisoning	.
肉	可能	包含	细菌	那	原因	肉毒杆菌中毒	,	一个	严重	形式	的	食物	中毒	.

肉类可能含有引起肉毒杆菌中毒的细菌，肉毒杆菌中毒是一种严重的食物中毒。

[ðiːz] [bæk'tɪəriə] [ɑː(r); ə(r)] [dɪ'strɔɪd] [wen] [kænz] [ɔː(r)] [dʒ'ɑːz] [ɒv; əv] [fuːd] [ɑː(r); ə(r)] [p'rəsest] [æt; ət]

These	bacteria	are	destroyed	when	cans	or	jars	of	food	are	processed	at
这些	细菌	是	损毁	什么时候	罐头	或者	罐子	的	食物	是	已处理	在

[ə; eɪ] ['temprətʃə(r)] [ɒv; əv] 240° [ef] . [fɔː(r); fə(r)] [ðə; ði] [taɪmz] ['spesɪfaɪd] .

a	temperature	of	240°	F	.	for	the	times	specified	.
一个	温度	的	240°	F	.	为了	这	时代	指定的	.

当罐装或瓶装食品在 240°F 的温度下按照规定的时间进行加工时，这些细菌就会被杀死。

[ðeə(r)] [ɪz] [ə; eɪ] [rɪsk] [ɒv; əv] ['bɒtʃəlɪzəm] [frɒm; frəm] [həʊm] - [kænd] [miːts] [ɪf] [ðə; ði] ['prəʊsesɪŋ]

There	is	a	risk	of	botulism	from	home	-	canned	meats	if	the	processing
那里	是	一个	风险	的	肉毒杆菌中毒	从	家	-	罐装	肉类	如果	这	加工

['temprətʃə(r)] [ɪz] ['ləʊə(r)] [ðæn; ðən] 240°

temperature	is	lower	than	240°
温度	是	降低	比	240°

如果加工温度低于240°，自制罐装肉类存在肉毒杆菌中毒的风险。

[ef] . [ɔː(r)] [ɪf] ['prəʊsesɪŋ] [taɪm] [ɪz] [ʃɔːtə] [ðæn; ðən] [ˌrekə'mendɪd] .

F	.	or	if	processing	time	is	shorter	than	recommended	.
F	.	或者	如果	加工	时间	是	较短	比	受到推崇的	.

F. 或者处理时间短于建议时间。

[ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [nɒt] [seɪf] [tuː; tə] ['prəʊses] [kænd] [miːt] [ɪn] [ə; eɪ] ['bɔɪlɪŋ] - ['wɔːtə(r)] [bæθ.bɑːθ] , [æn; ən] ['ʌv(ə)n] ,

It	is	not	safe	to	process	canned	meat	in	a	boiling	-	water	bath	,	an	oven	,
它	是	不是	安全的	到	过程	罐装	肉	在	一个	沸腾	-	水	洗澡	,	一个	烤箱	,

用沸水浴或烤箱处理罐装肉是不安全的。

[ə; eɪ] ['stiːmə(r)] [wɪ'ðaʊt] ['preʃə(r)] , [ɔː(r)] [æn; ən] ['əʊpən] ['ket(ə)l] .

a	steamer	without	pressure	,	or	an	open	kettle	.
一个	汽船	没有	压力	,	或者	一个	打开	壶	.

没有压力的蒸锅，或者敞开的锅。

[nʌn] [ɒv; əv] [ðiːz] ['meθədz] [wɪl] [hiːt] [ðə; ði] [miːt] [ɪ'nʌf] [tuː; tə] [kɪl] ['deɪndʒərəs] [bæk'tɪəriə] [ɪn] [ə; eɪ]

None	of	these	methods	will	heat	the	meat	enough	to	kill	dangerous	bacteria	in	a
没有任何	的	这些	方法	将要	热	这	肉	足够的	到	杀	危险的	细菌	在	一个

['riːznəbl] [taɪm] .

reasonable	time	.
合理的	时间	.

这些方法都无法在合理的时间内将肉加热到足以杀死危险细菌的程度。

[ðeə(r)] ['ɔːlsəʊ] [ɪz] [ə; eɪ] [rɪsk] [ɒv; əv] ['bɒtʃəlɪzəm] [ɪf] [ʃ'ɔːtkʌts] [ɑː(r); ə(r)] ['teɪkən] [ɪn] ['kænɪŋ] [miːts] ,

There	also	is	a	risk	of	botulism	if	shortcuts	are	taken	in	canning	meats	,
那里	还	是	一个	风险	的	肉毒杆菌中毒	如果	快捷方式	是	已采取	在	罐头	肉类	,

如果在肉类罐头加工过程中偷工减料，也存在肉毒杆菌中毒的风险。

[ɪf] [ˌʌn'testɪd] [də'rekʃ(ə)nz][ɑː(r); ə(r)] [juːst] , [ɔː(r)] [ɪf] ['prəʊsesɪŋ] [taɪmz] ([ˌpiː 'piː] . - [tuː; tə] -) [ɑː(r); ə(r)]
if untested directions are used , or if processing times (pp . 18 to 23) are
如果 未经测试 方向 是 用过的 , 或者 如果 加工 时代 (pp . - 到 -) 是
[tʃeɪndʒd] .
changed .
已更改 .

如果使用未经测试的说明，或者如果处理时间（第 18 至 23 页）发生变化。

['getɪŋ] ['redi]
Getting Ready
获得 准备好

准备工作

[miːts]
Meats
肉类

肉类

[juːz]['əʊnli] [gʊd] - ['kwɒləti] [miːt] [ɔː(r)] ['pəʊltri] — [həʊm] - [prə'djuːst] [ɔː(r)] ['pɜːrtʃəst] [frɒm; frəm][ə; eɪ]
Use only good - quality meat or poultry — home - produced or purchased from a
使用 仅有的 好的 - 质量 肉 或者 家禽 — 家 - 生产 或者 购买 从 一个
[fɑːm] [ɔː(r)][stɔː(r)] .
farm or store .
农场 或者 店铺 .

只使用优质肉类或家禽——无论是自家生产的，还是从农场或商店购买的。

[tʃɪl] [həʊm] - [prə'djuːst] [miːt] [ɪ'miːdiətli] ['ɑːftə(r)] ['slɔːtə(r)] [tuː; tə] [prɪ'vent] ['spɔɪlɪŋ] [ænd; ənd]
Chill home - produced meat immediately after slaughter to prevent spoiling and
寒意 家 - 生产 肉 立即地 后 屠宰 到 防止 破坏 和
[tuː; tə] [pə'mɪt] ['tendəraɪzɪŋ] .
to permit tenderizing .
到 允许 嫩化 .

自家生产的肉类宰杀后应立即冷藏，以防止变质并使其肉质变嫩。

[miːt] [ɪz] ['iːzɪə] [tuː; tə]['hænd(ə)l] [wen] [ˌaɪ 'tiː][ɪz][kəʊld] .
Meat is easier to handle when it is cold .
肉 是 更轻松 到 处理 什么时候 它 是 寒冷的 .

肉冷的时候更容易处理。

[fɔː(r); fə(r)] ['θʌrə] ['tʃɪlɪŋ] ,
For thorough chilling ,
为了 彻底 令人不寒而栗 ,

为了彻底冷却，

[kiːp] [miːt] [æt; ət][ə; eɪ] ['temprətʃə(r)] [bɪ'ləʊ] 40° [ef] . [ʌn'tɪl] [taɪm] [tuː; tə][prɪ'peə(r)][ˌaɪ 'tiː][fɔː(r); fə(r)]
keep meat at a temperature below 40° F . until time to prepare it for
保持 肉 在 一个 温度 以下 40° F . 直到 时间 到 准备 它 为了
['kænɪŋ] ;
canning ;
罐头 ;

将肉保持在 40°F 以下的温度，直到准备进行罐装为止；

[kæn; kən][ˌaɪ 'tiː] [wɪ'ðɪn] [ə; eɪ] [fjuː] [deɪz] ['ɑːftə(r)] ['slɔːtə(r)] .
can it within a few days after slaughter .
能 它 之内 一个 很少 天 后 屠宰 .

宰杀后几天内即可装罐。

[ɪf] [rɪˌfrɪdʒə'reɪʃn] [ɪz] [nɒt] [ə'veɪləb(ə)l] [ænd; ənd] [ɪf] [ðə; ði] ['mæksɪməm] ['deɪli] ['temprətʃə(r)] [ɪz] [ə'bʌv] 40° [ef] . ,

If	refrigeration	is	not	available	and	if	the	maximum	daily	temperature	is	above	40°	F	.	,
如果	冷藏	是	不是	可用的	和	如果	这	最大限度	日常的	温度	是	多于	40°	F	.	,

如果没有冷藏设备，且每日最高温度高于 40°F，

['prəʊses] [ðə; ði] [mi:t] [æz; əz] [su:n] [æz; əz] ['bɒdi] [hi:t] [ɪz] [gɒn] .

process	the	meat	as	soon	as	body	heat	is	gone	.
过程	这	肉	作为	很快	作为	身体	热	是	已消失	.

等身体不再发热后立即处理肉类。

[ɪf] [mi:t] [mʌst; məst] [bi:; bi] [held] [fɔ:(r); fə(r)] [lɒŋgə(r)] [ðæn; ðən] [ə; eɪ] [fju:] [deɪz] , [fri:z] [ˌaɪ 'ti:] .

If	meat	must	be	held	for	longer	than	a	few	days	,	freeze	it	.
如果	肉	必须	是	握住	为了	更长	比	一个	很少	天	,	冻结	它	.

如果肉类需要保存几天以上，请冷冻保存。

[stɔ:(r)] ['frəʊz(ə)n] [mi:t] [æt; ət] ['temprətʃər] [ɒv; əv] 0° [ef] . [ɔ:(r)] ['ləʊə(r)] [ʌn'tɪl] ['kænɪŋ] [taɪm] .

Store	frozen	meat	at	temperatures	of	0°	F	.	or	lower	until	canning	time	.
店铺	冷冻	肉	在	温度	的	0°	F	.	或者	降低	直到	罐头	时间	.

冷冻肉应储存在 0°F 或更低的温度下，直至罐装时再取出。

[ðen] [kʌt] [ɔ:(r)] [sɔ:] ['frəʊz(ə)n] [mi:t] ['ɪntu:] ['pi:sɪz] [ɒv; əv] [dɪ'zaɪəd] [saɪz] .

Then	cut	or	saw	frozen	meat	into	pieces	of	desired	size	.
然后	切	或者	锯	冷冻	肉	进入	件	的	想要的	尺寸	.

然后将冷冻肉切成或锯成所需大小的块。

[ɪf] ['frəʊz(ə)n] [mi:t] [ɪz] [θɔ:d] [bɪ'fɔ:(r)] ['kænɪŋ] ,

If	frozen	meat	is	thawed	before	canning	,
如果	冷冻	肉	是	解冻	前	罐头	,

如果冷冻肉在罐装前解冻，

[θɔ:] [ˌaɪ 'ti:] [ɪn] [ə; eɪ] [rɪ'frɪdʒəreɪtə(r)] [æt; ət] [ə; eɪ] ['temprətʃə(r)] [ɒv; əv] 40° [ef] . [ɔ:(r)] ['ləʊə(r)] [ʌn'tɪl] [məʊst] [ɒv; əv] [ðə; ði] [aɪs] ['krɪstlz] [hæv; həv] [dɪsə'pɪəd] .

thaw	it	in	a	refrigerator	at	a	temperature	of	40°	F	.	or	lower	until	most	of	the	ice	crystals	have	disappeared	.
解冻	它	在	一个	冰箱	在	一个	温度	的	40°	F	.	或者	降低	直到	最多	的	这	冰	晶体	有	消失	.

在 40°F 或更低的温度下，在冰箱中解冻，直到大部分冰晶消失。

[ki:p] [ɔ:l] [mi:t] [kli:n] [ænd; ənd] ['sænət(ə)ri] .

Keep	all	meat	clean	and	sanitary	.
保持	全部	肉	干净的	和	卫生	.

保持所有肉类清洁卫生。

[rɪns] ['pəʊltri] ['θʌrəli] [ɪn] [kəʊld] ['wɔ:tə(r)] , [ðen] [dreɪn] .

Rinse	poultry	thoroughly	in	cold	water	,	then	drain	.
冲洗	家禽	彻底	在	寒冷的	水	,	然后	流走	.

将家禽用冷水彻底冲洗干净，然后沥干水分。

[ki:p] [ɔ:l] [mi:t] [æz; əz] [ku:l] [æz; əz] ['pɒsəb(ə)l] ['djʊərɪŋ] [ˌprepə'reɪʃ(ə)n] [fɔ:(r); fə(r)] ['kænɪŋ] .

Keep	all	meat	as	cool	as	possible	during	preparation	for	canning	.
保持	全部	肉	作为	凉爽的	作为	可能的	期间	准备	为了	罐头	.

在准备罐装肉类时，要尽可能保持肉类低温。

['hænd(ə)l] [ˌaɪ 'ti:] ['ræpɪdli] ; ['prəʊses] [ˌaɪ 'ti:] [æz; əz] [su:n] [æz; əz] [kən'teɪnə(r)z] [ɑ:(r); ə(r)] [pækt] .

Handle	it	rapidly	;	process	it	as	soon	as	containers	are	packed	.
处理	它	快速	;	过程	它	作为	很快	作为	容器	是	包装	.

迅速处理；集装箱装箱后立即进行加工。

[ɪ'kwɪpmənt]
Equipment
设备

设备

[tuː; tə][kən'trəʊl][ðə; ði][bæk'tɪəriə] [ðæt] [kɔːz] ['spɔɪlɪdʒ] , [kiːp] ['evriθɪŋ] [ðæt] ['tʌtʃɪz] [miːt] [æz; əz]
To **control** **the** **bacteria** **that** **cause** **spoilage** **,** **keep** **everything** **that** **touches** **meat** **as**
到 控制 这 细菌 那 原因 腐败 , 保持 一切 那 触摸 肉 作为
[kliːn] [æz; əz]['pɒsəb(ə)l] .
clean **as** **possible** **.**
干净的 作为 可能的 .

为了控制导致腐败的细菌，要尽可能保持所有与肉类接触的物品清洁。

[skrʌb] ['met(ə)l] , [ɪ'næm(ə)lweə] , [ænd; ənd] ['pɔːsəlɪn] [pænz][ɪn][hɒt] ['səʊpi] ['wɔːtə(r)] .
Scrub **metal** **,** **enamelware** **,** **and** **porcelain** **pans** **in** **hot** **soapy** **water** **.**
擦洗 金属 , 搪瓷制品 , 和 瓷 平底锅 在 热的 肥皂泡 水 .

用热肥皂水擦洗金属、搪瓷和瓷质锅具。

[rɪns] [pænz] [wel] [ɪn] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)][bɪ'fɔː(r)] ['pʊtɪŋ] [miːt] [ɪn][ðem; ðəm] .
Rinse **pans** **well** **in** **boiling** **water** **before** **putting** **meat** **in** **them** **.**
冲洗 平底锅 出色地 在 沸腾 水 前 推杆 肉 在 他们 .

放入肉之前，先用沸水彻底冲洗锅具。

[wɒʃ] [naɪvz] [ænd; ənd] ['kɪtʃɪn] [tuː]lz] [tuː; tə][biː; bi] [juːst] [ɪn] ['kænɪŋ] ; [rɪns] [wel] [wɪð] ['bɔɪlɪŋ]
Wash **knives** **and** **kitchen** **tools** **to** **be** **used** **in** **canning** **;** **rinse** **well** **with** **boiling**
洗 刀具 和 厨房 工具 到 是 用过的 在 罐头 ; 冲洗 出色地 和 沸腾
['wɔːtə(r)] . [faɪv]
water **.** **5**
水 . 5

清洗用于罐装食品的刀具和厨房用具；用沸水彻底冲洗干净。5

['kʌtɪŋ] [bɔːdz] , [wʊd] [juː'tensɪlz] , [ænd; ənd] ['wʊdn] [wɜːk] ['sɜːrfɪs] [niːd] ['speʃ(ə)l] ['triːtmənt]
Cutting **boards** **,** **wood** **utensils** **,** **and** **wooden** **work** **surfaces** **need** **special** **treatment**
切割 板 , 木头 餐具 , 和 木制的 工作 表面 需要 特别的 治疗
[tuː; tə] [kiːp] ['spɔɪlɪdʒ] [bæk'tɪəriə]['ʌndə(r)][kən'trəʊl] .
to **keep** **spoilage** **bacteria** **under** **control** **.**
到 保持 腐败 细菌 在下面 控制 .

砧板、木制餐具和木制工作台面需要特殊处理，以控制腐败细菌的滋生。

[skreɪp] ['sɜːrfɪs] [ɪf] ['nesəsəri] ; [skrʌb] [wɪð] [hɒt] ['səʊpi] ['wɔːtə(r)][ænd; ənd] [rɪns] [wel] [wɪð] ['bɔɪlɪŋ]
Scrape **surfaces** **if** **necessary** **;** **scrub** **with** **hot** **soapy** **water** **and** **rinse** **well** **with** **boiling**
刮 表面 如果 必要的 ; 擦洗 和 热的 肥皂泡 水 和 冲洗 出色地 和 沸腾
['wɔːtə(r)] .
water **.**
水 .

必要时刮除表面污垢；用热肥皂水擦洗，然后用沸水彻底冲洗干净。

[ðen] [ˌdɪsɪn'fekt] [kliːn] ['sɜːrfɪs] .
Then **disinfect** **clean** **surfaces** **.**
然后 消毒 干净的 表面 .

然后对清洁后的表面进行消毒。

[fɔː(r); fə(r)] [ˌdɪsɪn'fektɪŋ] , [juːz][ə; eɪ]['lɪkwɪd] ['klɔːriːn] [ˌdɪsɪn'fektənt] (['haʊshəʊld] ['lɔːndri] [bliːtʃ]) [ɔː(r)]
For **disinfecting** **,** **use** **a** **liquid** **chlorine** **disinfectant** **(** **household** **laundry** **bleach** **)** **or**
为了 消毒 , 使用 一个 液体 氯 消毒剂 (家庭 洗衣店 漂白) 或者
['ʌðə(r)] [ˌdɪsɪn'fektənt] .
other **disinfectant** **.**
其他 消毒剂 .

消毒时，可使用液态氯消毒剂（家用衣物漂白剂）或其他消毒剂。

[daɪ'luːt] [ə'kɔːdɪŋ] [tuː; tə][də'rekʃ(ə)nz][ɒn][ðə; ði][kən'teɪnə(r)] .

Dilute	**according**	**to**	**directions**	**on**	**the**	**container**	**.**
稀	根据	到	方向	在	这	容器	.

请按照容器上的说明进行稀释。

['kʌvə(r)] ['wʊdn] ['sɜːrfɪs] [wɪð] [ðə; ði] [ˌdɪsɪn'fektənt] [sə'luːʃ(ə)n][ænd; ənd] [liːv] - ['mɪnɪts] .

Cover	**wooden**	**surfaces**	**with**	**the**	**disinfectant**	**solution**	**and**	**leave**	**15**	**minutes**	**.**
覆盖	木制的	表面	和	这	消毒剂	解决方案	和	离开	-	分钟	.

将消毒液涂抹在木质表面，静置 15 分钟。

[wɒʃ] [sə'luːʃ(ə)n] [ɒf] [wɪð] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] .

Wash	**solution**	**off**	**with**	**boiling**	**water**	**.**
洗	解决方案	离开	和	沸腾	水	.

用沸水冲洗掉溶液。

['preʃə(r)] ['kænə(r)]

Pressure	**canner**
压力	罐头

压力罐

[tuː; tə][ɪn'ʃʊə(r)][ðə; ði] ['seɪfti] [ɒv; əv] [kænd] [miːts] [ænd; ənd] ['pəʊltri] ,

To	**insure**	**the**	**safety**	**of**	**canned**	**meats**	**and**	**poultry**	**,**
到	保证	这	安全	的	罐装	肉类	和	家禽	,

为了确保罐装肉类和家禽的安全，

[dʒ'ɑːz][ɔː(r)][kænz][mʌst; məst][biː; bi] [p'rəsest] [æt; ət][ə; eɪ] [sə'fɪʃntli] [haɪ] ['temprətʃə(r)] [fɔː(r); fə(r)]

jars	**or**	**cans**	**must**	**be**	**processed**	**at**	**a**	**sufficiently**	**high**	**temperature**	**for**
罐子	或者	罐头	必须	是	已处理	在	一个	足够	高的	温度	为了

[ə; eɪ] [lɒŋ] [ɪ'nʌf] [taɪm][tuː; tə] [kɪl] [ɔːl][bæk'tɪəriə] [ðæt] [kɔːz] ['spɔɪlɪdʒ] [ɔː(r)] [fuːd] ['pɔɪzənɪŋ] .

a	**long**	**enough**	**time**	**to**	**kill**	**all**	**bacteria**	**that**	**cause**	**spoilage**	**or**	**food**	**poisoning**	**.**
一个	长的	足够的	时间	到	杀	全部	细菌	那	原因	腐败	或者	食物	中毒	.

罐头或瓶罐必须在足够高的温度下加工足够长的时间，才能杀死所有导致食物腐败或食物中毒的细菌。

[ðə; ði]['əʊnli] ['præktɪkl] [wei] [tuː; tə][get] [ðɪs] [haɪ] ['temprətʃə(r)] [ɪz][tuː; tə][juːz][ə; eɪ] ['preʃə(r)] ['kænə(r)] .

The	**only**	**practical**	**way**	**to**	**get**	**this**	**high**	**temperature**	**is**	**to**	**use**	**a**	**pressure**	**canner**	**.**
这	仅有的	实际的	方式	到	得到	这	高的	温度	是	到	使用	一个	压力	罐头	.

要想达到如此高的温度，唯一切实可行的办法就是使用压力锅。

[wen] [stiːm] [ɪz][held]['ʌndə(r)] - [paʊndz][ɒv; əv] ['preʃə(r)] [æt; ət] [siː] ['lev(ə)l] ,

When	**steam**	**is**	**held**	**under**	**10**	**pounds**	**of**	**pressure**	**at**	**sea**	**level**	**,**
什么时候	蒸汽	是	握住	在下面	-	磅	的	压力	在	海	等级	,

当蒸汽在海平面上承受10磅压力时，

[ðə; ði] ['temprətʃə(r)] [ɪn][ðə; ði]['kænə(r)] ['kwɪkli] ['riːtʃɪz] 240° [ef] . — [ðə; ði] ['nesəsəri] [seɪf]

the	**temperature**	**in**	**the**	**canner**	**quickly**	**reaches**	**240°**	**F**	**.**	**—**	**the**	**necessary**	**safe**
这	温度	在	这	罐头	迅速地	到达	240°	F	.	—	这	必要的	安全的

['temprətʃə(r)] [fɔː(r); fə(r)] ['kænɪŋ] [miːt] .

temperature	**for**	**canning**	**meat**	**.**
温度	为了	罐头	肉	.

罐头机内的温度迅速达到 240°F——这是肉类罐头加工所需的安全温度。

[ə; eɪ] ['preʃə(r)] ['kænə(r)][ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [ɪ'kwɪpt] [wɪð] [ə; eɪ] [ræk] [tuː; tə][həʊld][dʒ'ɑːz][ɔː(r)][kænz] .

A	**pressure**	**canner**	**should**	**be**	**equipped**	**with**	**a**	**rack**	**to**	**hold**	**jars**	**or**	**cans**	**.**
一个	压力	罐头	应该	是	配备	和	一个	架子	到	抓住	罐子	或者	罐头	.

压力罐应该配备一个用来放置罐子或瓶子的架子。

[ə; eɪ] ['preʃə(r)] ['sɔːspən] [wɪð] ['ækjərət] [kən'trəʊlz] [meɪ] [biː; bi] ['seɪfli] [juːst] [fɔː(r); fə(r)] ['prəʊsesɪŋ]

A	**pressure**	**saucepan**	**with**	**accurate**	**controls**	**may**	**be**	**safely**	**used**	**for**	**processing**
一个	压力	平底锅	和	准确的	控制	可能	是	安全	用过的	为了	加工

[miːts] [ɪn][paɪnt][dʒ'ɑːz][ɔː(r)][nəʊ] . [ˌtuː'tuː][kænz] .

meats	**in**	**pint**	**jars**	**or**	**No**	**.**	**2**	**cans**	**.**
肉类	在	品脱	罐子	或者	不	.	2	罐头	.

使用带有精确控制的压力锅可以安全地在品脱罐或 2 号罐中加工肉类。

[ɪf] [juː; jʊ][juːz][ə; eɪ] ['preʃə(r)] ['sɔːspən] , [ˌeɪ diː 'diː] - ['mɪnɪts] [tuː; tə][ðə; ði] ['prəʊsesɪŋ] [taɪmz]
If **you** **use** **a** **pressure** **saucepan** **,** **add** **20** **minutes** **to** **the** **processing** **times**
如果 你 使用 一个 压力 平底锅 , 添加 - 分钟 到 这 加工 时代
['spesɪfaɪd] .
specified **.**
指定的 .

如果使用高压锅，请在规定的加工时间上增加 20 分钟。

[bɪ'fɔː(r)] ['juːzɪŋ][ðə; ði]['kænə(r)] , [wɒʃ] [ðə; ði]['ket(ə)l] [wel] .
Before **using** **the** **canner** **,** **wash** **the** **kettle** **well** **.**
前 使用 这 罐头 , 洗 这 壶 出色地 .

使用罐头锅之前，请将水壶彻底清洗干净。

[duː; də][nɒt][pʊt]['kʌvə(r)] [wɪð] ['daɪəl][geɪdʒ][ɪn]['wɔːtə(r)] .
Do **not** **put** **cover** **with** **dial** **gage** **in** **water** **.**
做 不是 放 覆盖 和 拨号 量规 在 水 .

不要将带有千分表的盖子放入水中。

[waɪp] [ðə; ði]['kʌvə(r)] ['keəfəli] [wɪð] [ə; eɪ][hɒt] ['səʊpi] [klɒθ] ; [rɪ'piːt] [wɪð] [ə; eɪ] [kliːn] [dæmp] [klɒθ] .
Wipe **the** **cover** **carefully** **with** **a** **hot** **soapy** **cloth** **;** **repeat** **with** **a** **clean** **damp** **cloth** **.**
擦拭 这 覆盖 小心 和 一个 热的 肥皂泡 布 ; 重复 和 一个 干净的 潮湿 布 .

用热肥皂布仔细擦拭封面；然后用干净的湿布重复擦拭。

[draɪ] .
Dry **.**
干燥 .

干燥。

[kiːp] [ðə; ði] ['petkɒk] [ænd; ənd] ['seɪfti] [vælv] [klɪə(r)] .
Keep **the** **petcock** **and** **safety** **valve** **clear** **.**
保持 这 放水阀 和 安全 阀门 清除 .

保持放油阀和安全阀畅通。

[bɪ'fɔː(r)] [iːtʃ] [juːz][ɒv; əv][ðə; ði]['kænə(r)] , [ɪn'spekt] [ðiːz] ['oʊpənɪŋz] .
Before **each** **use** **of** **the** **canner** **,** **inspect** **these** **openings** **.**
前 每个 使用 的 这 罐头 , 检查 这些 开口 .

每次使用罐头机之前，请检查这些开口。

[tuː; tə] [kliːn] , [drɔː] [ə; eɪ] [strɪŋ] [ɔː(r)] ['nærəʊ] [strɪp][ɒv; əv] [klɒθ] [θruː] [ðə; ði] ['petkɒk] .
To **clean** **,** **draw** **a** **string** **or** **narrow** **strip** **of** **cloth** **through** **the** **petcock** **.**
到 干净的 , 画 一个 细绳 或者 狭窄的 条 的 布 通过 这 放水阀 .

清洁时，用细绳或窄布条穿过放水阀。

['preʃə(r)] [ə'dʒʌstmənts] . — [ɪf] [juː; jʊ][lɪv; laɪv] [ə'bʌv] [siː] ['lev(ə)l] ,
Pressure **adjustments** **.** **—** **If** **you** **live** **above** **sea** **level** **,**
压力 调整 . — 如果 你 居住 多于 海 等级 ,

压力调节——如果您居住在海平面以上，

[juː; jʊ] [meɪ] [niːd] [tuː; tə][ə'dʒʌst] [stiːm] ['preʃə(r)] [ɪn][jɔː(r); jə(r)]['kænə(r)][tuː; tə][get][ə; eɪ] ['temprətʃə(r)]
you **may** **need** **to** **adjust** **steam** **pressure** **in** **your** **canner** **to** **get** **a** **temperature**
你 可能 需要 到 调整 蒸汽 压力 在 你的 罐头 到 得到 一个 温度
[ɒv; əv] 240° [ef] .
of **240°** **F** **.**
的 240° F .

你可能需要调整罐头锅中的蒸汽压力，才能达到 240°F 的温度。

[ðə; ði] [ruːl] : [fɔː(r); fə(r)] [iːtʃ] [ˌtuː'tuː] , - [fiːt] [ə'bʌv] [siː] ['lev(ə)l] , [ɪn'kriːs] [ðə; ði] ['preʃə(r)] [baɪ][wʌn]
The **rule** **:** **For** **each** **2** **,** **000** **feet** **above** **sea** **level** **,** **increase** **the** **pressure** **by** **1**
这 规则 : 为了 每个 2 , - 脚 多于 海 等级 , 增加 这 压力 经过 1
[paʊnd] .
pound **.**
磅 .

规则：海拔每升高 2000 英尺，气压就增加 1 磅。

['kɔ:ʃ(ə)n] : [du:; də][nɒt] [ɪn'kri:s] ['prəʊsesɪŋ] [taɪm] [wen] [ju:; jʊ] [ɪn'kri:s] [sti:m] ['preʃə(r)] .

Caution	**:**	**Do**	**not**	**increase**	**processing**	**time**	**when**	**you**	**increase**	**steam**	**pressure**	**.**
警告	:	做	不是	增加	加工	时间	什么时候	你	增加	蒸汽	压力	.

注意：增加蒸汽压力时，请勿增加加工时间。

[ɪf] [ə; eɪ] ['weɪtɪd] [geɪdʒ][ɪz] [ju:st] [æt; ət][ə; eɪ] [haɪ] ['æltɪtju:d] ,

If	**a**	**weighted**	**gage**	**is**	**used**	**at**	**a**	**high**	**altitude**	**,**
如果	一个	加权	量规	是	用过的	在	一个	高的	高度	,

如果在高海拔地区使用加重式压力计，

[hæv; həv][ˌaɪ 'ti:] [kə'rektɪd] [fɔ:(r); fə(r)]['æltɪtju:d][baɪ][ðə; ði][ˌmænju'fæktʃərə(r)][ɒv; əv][ðə; ði]['kænə(r)] .

have	**it**	**corrected**	**for**	**altitude**	**by**	**the**	**manufacturer**	**of**	**the**	**canner**	**.**
有	它	已更正	为了	高度	经过	这	制造商	的	这	罐头	.

请罐头制造商根据海拔高度进行校正。

[geɪdʒ] [ə'dʒʌstmənts] . — [wen] [ə; eɪ] ['weɪtɪd] [geɪdʒ][ɪz] [ə'dʒʌstɪd] [fɔ:(r); fə(r)]['æltɪtju:d] , [ˌaɪ 'ti:] [ni:dz]

Gage	**adjustments**	**.**	**—**	**When**	**a**	**weighted**	**gage**	**is**	**adjusted**	**for**	**altitude**	**,**	**it**	**needs**
盖奇	调整	.	—	什么时候	一个	加权	量规	是	调整	为了	高度	,	它	需求

[nəʊ] ['fɜ:ðə(r)] [ˌregju'leɪʃ(ə)n] .

no	**further**	**regulation**	**.**
不	更远	规定	.

仪表调整——当加重式仪表根据海拔高度进行调整后，无需再进行其他调整。

[ə; eɪ]['daɪəl][geɪdʒ][ʃʊd; ʃəd][bi:; bi] [tʃekt] [bɪ'fɔ:(r)][ðə; ði] ['kænɪŋ] ['si:z(ə)n] .

A	**dial**	**gage**	**should**	**be**	**checked**	**before**	**the**	**canning**	**season**	**.**
一个	拨号	量规	应该	是	已检查	前	这	罐头	季节	.

罐头制作季节开始前，应该检查一下千分表压力表。

[ɪf] [ju:; jʊ][ju:z] the6

If	**you**	**use**	**the6**
如果	你	使用	the6

如果你使用6

['kænə(r)] ['fri:kwəntli] , [hæv; həv][ðə; ði][geɪdʒ] [tʃekt] ['sevrəl] [taɪmz] [ə; eɪ][jɪə(r)] .

canner	**frequently**	**,**	**have**	**the**	**gage**	**checked**	**several**	**times**	**a**	**year**	**.**
罐头	频繁地	,	有	这	量规	已检查	一些	时代	一个	年	.

罐头机应经常使用，每年检查几次压力表。

[ɑ:sk][jɔ:(r); jə(r)][ɪk'stenʃ(ə)n] [həʊm] [ɪ'kɒnəmɪst] , [jɔ:(r); jə(r)]['di:lə(r)] ,

Ask	**your**	**extension**	**home**	**economist**	**,**	**your**	**dealer**	**,**
问	你的	扩大	家	经济学家	,	你的	经销商	,

咨询您所在地区的家庭经济学家或经销商。

[ɔ:(r)][ðə; ði][ˌmænju'fæktʃərə(r)][ə'baʊt] ['tʃekɪŋ] [ðə; ði] ['ækjərəsi] [ɒv; əv][ə; eɪ]['daɪəl][geɪdʒ] .

or	**the**	**manufacturer**	**about**	**checking**	**the**	**accuracy**	**of**	**a**	**dial**	**gage**	**.**
或者	这	制造商	关于	检查	这	准确性	的	一个	拨号	量规	.

或者咨询制造商如何检查千分表的精度。

[ɪf] [ðə; ði]['daɪəl][geɪdʒ][ɪz][nɒt] ['ækjərət] , [taɪ][ə; eɪ] ['wɔ:nɪŋ] [tæg][tu:; tə][ðə; ði]['kænə(r)] .

If	**the**	**dial**	**gage**	**is**	**not**	**accurate**	**,**	**tie**	**a**	**warning**	**tag**	**to**	**the**	**canner**	**.**
如果	这	拨号	量规	是	不是	准确的	,	领带	一个	警告	标签	到	这	罐头	.

如果千分表不准确，请在罐头机上系上警告标签。

[ɒn][ðə; ði][tæg] , [raɪt] [ðə; ði]['mɑ:dʒɪn][ɒv; əv]['erə(r)] , [ðə; ði] [deɪt] [ðə; ði]['kænə(r)][wɒz; wəz] ['testɪd] ,

On	**the**	**tag**	**,**	**write**	**the**	**margin**	**of**	**error**	**,**	**the**	**date**	**the**	**canner**	**was**	**tested**	**,**
在	这	标签	,	写	这	利润	的	错误	,	这	日期	这	罐头	曾是	测试	,

标签上写明误差范围、罐头机测试日期。

[ænd; ənd][ðə; ði][geɪdʒ] ['setɪŋ] [tu:; tə][ju:z][fɔ:(r); fə(r)][ðə; ði] [kə'rekt] ['preʃə(r)] ([si:] [bɪ'ləʊ]) .

and	**the**	**gage**	**setting**	**to**	**use**	**for**	**the**	**correct**	**pressure**	**(**	**see**	**below**	**)**	**.**
和	这	量规	环境	到	使用	为了	这	正确的	压力	(	看	以下	)	.

以及用于获得正确压力的压力表设置（见下文）。

[ɔːl] [dəˈrekʃ(ə)nz] [ɪn] [ðɪs] ['bʊlətɪn] [rɪˈkwaɪə(r)] ['prəʊsesɪŋ] [æt; ət] - [paʊndz] [ɒv; əv] [stiːm] ['preʃə(r)] .

All	**directions**	**in**	**this**	**bulletin**	**require**	**processing**	**at**	**10**	**pounds**	**of**	**steam**	**pressure**	**.**
全部	方向	在	这	公告	要求	加工	在	-	磅	的	蒸汽	压力	.

本公告中的所有说明均要求在 10 磅蒸汽压力下进行加工。

[ðə; ði] ['fɒləʊɪŋ] [ə'dʒʌstmənts] [gɪv] [ðə; ði] [kə'rekt] ['preʃə(r)] :

The	**following**	**adjustments**	**give**	**the**	**correct**	**pressure**	**:**
这	下列的	调整	给	这	正确的	压力	:

以下调整可使压力达到正确值:

[ɪf] [ðə; ði][geɪdʒ] [riːdz] [haɪ] —

If	**the**	**gage**	**reads**	**high**	**—**
如果	这	量规	阅读	高的	—

如果压力表读数偏高——

[wʌn] [paʊnd] [haɪ] — ['prəʊses][æt; ət] - [paʊndz] .

1	**pound**	**high**	**—**	**process**	**at**	**11**	**pounds**	**.**
1	磅	高的	—	过程	在	-	磅	.

高 1 磅——加工重量为 11 磅。

[ˌtuːˈtuː] [paʊndz] [haɪ] — ['prəʊses][æt; ət] - [paʊndz] .

2	**pounds**	**high**	**—**	**process**	**at**	**12**	**pounds**	**.**
2	磅	高的	—	过程	在	-	磅	.

高 2 磅——加工时重 12 磅。

[θriː] [paʊndz] [haɪ] — ['prəʊses][æt; ət] - [paʊndz] .

3	**pounds**	**high**	**—**	**process**	**at**	**13**	**pounds**	**.**
3	磅	高的	—	过程	在	-	磅	.

高 3 磅——加工时重 13 磅。

[fɔːr] [paʊndz] [haɪ] — ['prəʊses][æt; ət] - [paʊndz] .

4	**pounds**	**high**	**—**	**process**	**at**	**14**	**pounds**	**.**
4	磅	高的	—	过程	在	-	磅	.

高 4 磅——加工时重 14 磅。

[ɪf] [ðə; ði][geɪdʒ] [riːdz] [ləʊ] —

If	**the**	**gage**	**reads**	**low**	**—**
如果	这	量规	阅读	低的	—

如果压力表读数偏低——

[wʌn] [paʊnd] [ləʊ] — ['prəʊses][æt; ət][naɪn] [paʊndz] .

1	**pound**	**low**	**—**	**process**	**at**	**9**	**pounds**	**.**
1	磅	低的	—	过程	在	9	磅	.

低1磅——加工时重9磅。

[ˌtuːˈtuː] [paʊndz] [ləʊ] — ['prəʊses][æt; ət][eit] [paʊndz] .

2	**pounds**	**low**	**—**	**process**	**at**	**8**	**pounds**	**.**
2	磅	低的	—	过程	在	8	磅	.

重量低 2 磅——按 8 磅加工。

[θriː] [paʊndz] [ləʊ] — ['prəʊses][æt; ət]['sɛvən] [paʊndz] .

3	**pounds**	**low**	**—**	**process**	**at**	**7**	**pounds**	**.**
3	磅	低的	—	过程	在	7	磅	.

重量低 3 磅——加工重量为 7 磅。

[fɔːr] [paʊndz] [ləʊ] — ['prəʊses][æt; ət][sɪks] [paʊndz] .

4	**pounds**	**low**	**—**	**process**	**at**	**6**	**pounds**	**.**
4	磅	低的	—	过程	在	6	磅	.

重量低 4 磅——加工重量为 6 磅。

[ˌaɪ ˈtiː][ɪz][nɒt] [seɪf] [tuː; tə][juːz][ə; eɪ]['kænə(r)] [ɪf] [ðə; ði]['daɪəl][geɪdʒ] ['redʒɪstər] [æz; əz] [mʌtʃ] [æz; əz][faɪv]

It	is	not	safe	to	use	a	canner	if	the	dial	gage	registers	as	much	as	5
它	是	不是	安全的	到	使用	一个	罐头	如果	这	拨号	量规	登记簿	作为	很多	作为	5

[paʊndz] [haɪ] [ɔː(r)] [ləʊ] .

pounds	high	or	low	.
磅	高的	或者	低的	.

如果压力表读数高出或低出 5 磅，则使用压力锅是不安全的。

[rɪˈpleɪs] [ə; eɪ] ['fɔːlti] [geɪdʒ] [wɪð] [æn; ən] ['ækjərət] [wʌn] .

Replace	a	faulty	gage	with	an	accurate	one	.
代替	一个	故障	量规	和	一个	准确的	一	.

用准确的量规替换故障的量规。

[glɑːs] [dʒˈɑːz]

Glass	jars
玻璃	罐子

玻璃罐

[dʒˈɑːz] [meɪ] [biː; bi] ['waɪdˌmaʊθ] [ɔː(r)]['regjələ(r)] [taɪp] .

Jars	may	be	widemouth	or	regular	type	.
罐子	可能	是	宽口	或者	常规的	类型	.

罐子可以是广口瓶，也可以是普通瓶。

[paɪnts][ænd; ənd] [kwɔːts] [ɑː(r); ə(r)][ˌsætɪsˈfæktəri]['saɪzɪz][fɔː(r); fə(r)] ['kænɪŋ] [miːts] [ænd; ənd] ['pəʊltri] .

Pints	and	quarts	are	satisfactory	sizes	for	canning	meats	and	poultry	.
品脱	和	夸脱	是	令人满意的	尺寸	为了	罐头	肉类	和	家禽	.

品脱和夸脱是罐装肉类和家禽的理想容量。

[ðeə(r)] [ɑː(r); ə(r)] [tuː] [taɪps] [ɒv; əv][dʒɑː(r)] ['kləʊʒəz] :

There	are	two	types	of	jar	closures	:
那里	是	二	类型	的	罐	关闭	:

罐子盖有两种类型：

[flæt] ['met(ə)l][lɪd] [wɪð] ['siːlɪŋ] ['kɒmpaʊnd] [ænd; ənd][ə; eɪ]['met(ə)l] [skruː] [bænd] .

Flat	metal	lid	with	sealing	compound	and	a	metal	screw	band	.
平坦的	金属	盖	和	密封	化合物	和	一个	金属	拧紧	乐队	.

扁平金属盖，带有密封胶和金属螺纹环。

[ðɪs] ['kləʊʒə(r)] [siːlz] [æz; əz][dʒɑː(r)] [kuːlz] .

This	closure	seals	as	jar	cools	.
这	关闭	封印	作为	罐	冷却	.

这种封口会在罐子冷却时密封。

['pɔːsəlɪn] - [laɪnd][zɪŋk][kæp] [wɪð] [ə; eɪ] ['ʃəʊldə(r)] ['rʌbə(r)] [rɪŋ] .

Porcelain	-	lined	zinc	cap	with	a	shoulder	rubber	ring	.
瓷	-	衬里	锌	帽	和	一个	肩膀	橡皮	戒指	.

瓷内衬锌合金帽，带橡胶肩环。

[ðɪs] [kæp][mʌst; məst][biː; bi] ['taɪt(ə)nd] [tuː; tə] [kəm'pliːt] [ðə; ði] [siːl] [ɪˈmiːdiətli] ['ɑːftə(r)] [miːt] [ɪz] [kænd] .

This	cap	must	be	tightened	to	complete	the	seal	immediately	after	meat	is	canned	.
这	帽	必须	是	收紧	到	完全的	这	海豹	立即地	后	肉	是	罐装	.

肉类罐装完成后，必须立即拧紧此盖以完成密封。

[biː; bi][ʃʊə(r)][ɔːl][dʒˈɑːz][ænd; ənd] ['kləʊʒəz] [ɑː(r); ə(r)] ['pɜːfɪkt] .

Be	sure	all	jars	and	closures	are	perfect	.
是	当然	全部	罐子	和	关闭	是	完美的	.

务必确保所有罐子和盖子都完好无损。

[dɪ'skɑːd] [dʒ'ɑːz] [wɪð] [kræks] [ɔː(r)] [tʃɪps] ; [dɪ'skɑːd] [lɪdz] [ænd; ənd] [bændz] [wɪð] [dents] [ɔː(r)] [rʌst] .

Discard	**jars**	**with**	**cracks**	**or**	**chips**	**;**	**discard**	**lids**	**and**	**bands**	**with**	**dents**	**or**	**rust**	**.**
丢弃	罐子	和	裂缝	或者	芯片	;	丢弃	盖子	和	乐队	和	凹痕	或者	锈	.

丢弃有裂缝或缺口的罐子；丢弃有凹痕或生锈的盖子和环带。

[dɪ'fekts] [prɪ'vent] [eə(r)] - [taɪt] [siːlz] .

Defects	**prevent**	**air**	**-**	**tight**	**seals**	**.**
缺陷	防止	空气	-	紧的	封印	.

缺陷会导致密封不严。

['met(ə)l] [skruː] [bænd]

Metal	**screw**	**band**
金属	拧紧	乐队

金属螺纹带

['met(ə)l] [lɪd] [wɪð] ['siːlɪŋ] ['kɒmpaʊnd]

Metal	**lid**	**with**	**sealing**	**compound**
金属	盖	和	密封	化合物

带密封胶的金属盖

[siːlz] [hɪə(r)]

Seals	**here**
海豹	这里

这里有海豹

['pɔːsəlɪn] [laɪnd] [skruː] [kæp]

Porcelain	**lined**	**screw**	**cap**
瓷	衬里	拧紧	帽

瓷衬螺旋盖

['rʌbə(r)]

Rubber
橡皮

橡皮

[siːlz] here7

Seals	**here7**
海豹	here7

这里7个海豹

[bɪ'fɔː(r)] ['kænɪŋ] , [dʒ'ɑːz] [mʌst; məst] [biː; bi] ['θʌrəli] [kliːn] .

Before	**canning**	**,**	**jars**	**must**	**be**	**thoroughly**	**clean**	**.**
前	罐头	,	罐子	必须	是	彻底	干净的	.

罐装前，罐子必须彻底清洗干净。

[ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [nɒt] ['nesəsəri] [tuː; tə] ['sterəlaɪz] [ðem; ðəm] [bɪ'fɔː(r)] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [fɪld] , [haʊ'evə(r)] .

It	**is**	**not**	**necessary**	**to**	**sterilize**	**them**	**before**	**they**	**are**	**filled**	**,**	**however**	**.**
它	是	不是	必要的	到	消毒	他们	前	他们	是	已填	,	然而	.

不过，灌装前并不需要对它们进行消毒。

['prəʊsesɪŋ] [æt; ət] [ðə; ðɪ] [ˌrekə'mendɪd] [stiːm] ['preʃə(r)] ['sterəlaɪzɪz] [bəuθ] [ðə; ðɪ] [kən'teɪnə(r)z] [ænd; ənd] [ðeə(r)] ['kɒntents] .

Processing	**at**	**the**	**recommended**	**steam**	**pressure**	**sterilizes**	**both**	**the**	**containers**	**and**	**their**	**contents**	**.**
加工	在	这	受到推崇的	蒸汽	压力	消毒	两个都	这	容器	和	他们的	内容	.

在推荐的蒸汽压力下进行处理，可以对容器及其内容物进行灭菌。

[wɒʃ] [dʒ'ɑːz] [ænd; ənd] [lɪdz] [ɪn] [hɒt] ['səʊpi] ['wɔːtə(r)] ; [rɪns] [wel] .

Wash	**jars**	**and**	**lids**	**in**	**hot**	**soapy**	**water**	**;**	**rinse**	**well**	**.**
洗	罐子	和	盖子	在	热的	肥皂泡	水	;	冲洗	出色地	.

用热肥皂水清洗罐子和盖子；彻底冲洗干净。

[sʌm; səm]['met(ə)l][lɪdz] [wɪð] ['si:lɪŋ] ['kɒmpaʊnd] [meɪ] [ni:d] ['bɔɪlɪŋ] [ɔ:(r)]['həʊldɪŋ][ɪn] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔ:tə(r)]

Some	metal	lids	with	sealing	compound	may	need	boiling	or	holding	in	boiling	water
一些	金属	盖子	和	密封	化合物	可能	需要	沸腾	或者	保持	在	沸腾	水

[fɔ:(r); fə(r)][ə; eɪ][fju:] ['mɪnɪts] [bɪ'fɔ:(r)][ju:z] .

for	a	few	minutes	before	use	.
为了	一个	很少	分钟	前	使用	.

有些带有密封胶的金属盖在使用前可能需要煮沸或在沸水中浸泡几分钟。

[du:; də][nɒt][ˌri:'ju:z]['met(ə)l][lɪdz] [wɪð] ['si:lɪŋ] ['kɑ:mpaʊndz; kəm'paʊndz] .

Do	not	reuse	metal	lids	with	sealing	compounds	.
做	不是	重复使用	金属	盖子	和	密封	化合物	.

不要重复使用带有密封胶的金属盖。

['fɒləʊ] [ðə; ði][ˌmænjʊ'fæktʃərərz][də'rekʃ(ə)nz] .

Follow	the	manufacturer's	directions	.
跟随	这	制造商的	方向	.

请遵照制造商的说明。

[ɪf] [ju:; jʊ][ju:z] ['rʌbə(r)] [rɪŋz] , [get] [nju:] [wʌnz][ɒv; əv][ðə; ði] [raɪt] [saɪz][tu:; tə][fɪt][dʒ'ɑ:z] .

If	you	use	rubber	rings	,	get	new	ones	of	the	right	size	to	fit	jars	.
如果	你	使用	橡皮	戒指	,	得到	新的	一个	的	这	正确的	尺寸	到	合身	罐子	.

如果你使用橡胶圈，请购买尺寸合适的新橡胶圈以适配罐子。

[doʊnt][test][baɪ] ['stretʃɪŋ] .

Don't	test	by	stretching	.
不	测试	经过	伸展	.

不要通过拉伸来测试。

[wɒʃ] [rɪŋz] [ɪn][hɒt] ['səʊpi] ['wɔ:tə(r)] .

Wash	rings	in	hot	soapy	water	.
洗	戒指	在	热的	肥皂泡	水	.

用热肥皂水清洗戒指。

[rɪns] [wel] .

Rinse	well	.
冲洗	出色地	.

冲洗干净。

[tɪn][kænz]

Tin	cans
锡	罐头

锡罐

[ju:z] [pleɪn][tɪn][kænz][ɪn] [gʊd] [kən'dɪʃn] [fɔ:(r); fə(r)] ['kænɪŋ] [mi:ts] .

Use	plain	tin	cans	in	good	condition	for	canning	meats	.
使用	清楚的	锡	罐头	在	好的	状况	为了	罐头	肉类	.

使用状况良好的普通锡罐来罐装肉类。

[si:] - [ɪ'næm(ə)l] , [ɑ:(r)] - [ɪ'næm(ə)l] , [ænd; ənd]['sænət(ə)ri] - [ɪ'næm(ə)l][kænz][ɑ:(r); ə(r)][nɒt]['su:təb(ə)l]

C	-	enamel	,	R	-	enamel	,	and	sanitary	-	enamel	cans	are	not	suitable
C	-	搪瓷	,	拉	-	搪瓷	,	和	卫生	-	搪瓷	罐头	是	不是	合适的

[fɔ:(r); fə(r)] [mi:t] .

for	meat	.
为了	肉	.

C 型搪瓷罐、R 型搪瓷罐和卫生搪瓷罐不适合盛装肉类。

[fæt][ɪn] [mi:t] [ɔ:(r)] ['pəʊltri] [meɪ] [kɔ:z] [ɪ'næm(ə)l][tu:; tə] [pi:l] [ɒf] [ðə; ði][ˌɪn'saɪd][ɒv; əv][ðə; ði][kæn; kən] .

Fat	in	meat	or	poultry	may	cause	enamel	to	peel	off	the	inside	of	the	can	.
胖的	在	肉	或者	家禽	可能	原因	搪瓷	到	果皮	离开	这	里面	的	这	能	.

肉类或家禽中的脂肪可能会导致罐头内壁的搪瓷剥落。

[miːt] [ɪn] [sʌtʃ] [kænz] [əˈpɪəz] [ʌnˈæpɪtaɪzɪŋ] , [bʌt; bət][ˌaɪ ˈtiː][ɪz][nɒt]['hɑːmf(ə)l] .

Meat	in	such	cans	appears	unappetizing	,	but	it	is	not	harmful	.
肉	在	这样的	罐头	出现	令人倒胃口的	,	但	它	是	不是	有害	.

罐头里的肉看起来不太好吃，但并不有害。

[meɪk] [ʃʊə(r)] [ðæt] [kænz] , [lɪdz] , [ænd; ənd] ['gæskits] [ɑː(r); ə(r)] ['pɜːfɪkt] .

Make	sure	that	cans	,	lids	,	and	gaskets	are	perfect	.
制作	当然	那	罐头	,	盖子	,	和	垫圈	是	完美的	.

确保罐头、盖子和密封圈完好无损。

[dɪˈskɑːd] [kænz] [ðæt] [ɑː(r); ə(r)] ['bædli] [bent] , ['dentɪd] , [ɔː(r)] ['rʌsti] ; [dɪˈskɑːd] [lɪdz] [wɪð] ['dæmɪdʒd] ['gæskits] .

Discard	cans	that	are	badly	bent	,	dented	,	or	rusty	;	discard	lids	with	damaged	gaskets	.
丢弃	罐头	那	是	糟糕	弯曲	,	凹陷	,	或者	生锈的	;	丢弃	盖子	和	损坏的	垫圈	.

丢弃严重弯曲、凹陷或生锈的罐头；丢弃密封圈损坏的盖子。

[prəˈtekt] [lɪdz] [frɒm; frəm] [dɜːt] [ænd; ənd] ['mɔɪstʃə(r)] [baɪ] ['stɔːrɪŋ] [ðem; ðəm] [ɪn] [əˈrɪdʒən(ə)l] ['pækɪŋ] .

Protect	lids	from	dirt	and	moisture	by	storing	them	in	original	packing	.
保护	盖子	从	污垢	和	水分	经过	存储	他们	在	原来的	包装	.

请将盖子存放在原包装中，以防灰尘和潮湿。

[dəˈrekʃ(ə)nz] [ɑː(r); ə(r)] ['gɪv(ə)n] [fɔː(r); fə(r)] ['kænɪŋ] [miːt] [ɪn] [nəʊ] . [ˌtuːˈtuː] [ænd; ənd] [nəʊ] . 2½ [tɪn] [kænz] .

Directions	are	given	for	canning	meat	in	No	.	2	and	No	.	2½	tin	cans	.
方向	是	给定	为了	罐头	肉	在	不	.	2	和	不	.	2½	锡	罐头	.

给出了用 2 号和 2½ 号锡罐罐装肉类的说明。

[ə; eɪ] [nəʊ] . [ˌtuːˈtuː] [kæn; kən] [həʊldz] 2½ [kʌps] ; [ə; eɪ] [nəʊ] . 2½ [kæn; kən] [həʊldz] 3½ [kʌps] .

A	No	.	2	can	holds	2½	cups	;	a	No	.	2½	can	holds	3½	cups	.
一个	不	.	2	能	持有	2½	杯子	;	一个	不	.	2½	能	持有	3½	杯子	.

号罐装 2.5 杯；2.5 号罐装 3.5 杯。

[wɒʃ] [kænz] [ɪn] [kliːn] [hɒt] ['wɔːtə(r)] [dʒʌst] [bɪˈfɔː(r)] [juːz] .

Wash	cans	in	clean	hot	water	just	before	use	.
洗	罐头	在	干净的	热的	水	只是	前	使用	.

使用前用干净的热水清洗罐头。

[dreɪn] ['ʌpsaɪd] [daʊn] .

Drain	upside	down	.
流走	上行	向下	.

将排水管倒置。

[duː; də] [nɒt] [wɒʃ] [lɪdz] [ɒv; əv] [kænz] , [bɪˈkəz; bɪˈkɒz] ['wɒʃɪŋ] [meɪ] ['dæmɪdʒ] [ðə; ði] ['gæskits] .

Do	not	wash	lids	of	cans	,	because	washing	may	damage	the	gaskets	.
做	不是	洗	盖子	的	罐头	,	因为	洗涤	可能	损害	这	垫圈	.

不要清洗罐头盖，因为清洗可能会损坏密封圈。

[ɪf] [lɪdz] [hæv; həv] [bɪˈkʌm] [sɔɪld] ,

If	lids	have	become	soiled	,
如果	盖子	有	变得	脏的	,

如果盖子变脏了，

[rɪns] [wɪð] [kliːn] ['wɔːtə(r)] [ɔː(r)] [waɪp] [wɪð] [ə; eɪ] [dæmp] [klɒθ] [wen] [juː; jʊ] [ɑː(r); ə(r)] ['redi] [tuː; tə] [pʊt] [ðem; ðəm] [ɒn] [kænz] .

rinse	with	clean	water	or	wipe	with	a	damp	cloth	when	you	are	ready	to	put	them	on	cans	.
冲洗	和	干净的	水	或者	擦拭	和	一个	潮湿	布	什么时候	你	是	准备好	到	放	他们	在	罐头	.

准备将它们套在罐子上时，用清水冲洗或用湿布擦拭即可。

['siːlə(r)]
Sealer
密封剂

密封剂

[ɪf] [juː; jʊ][juːz][kænz] , [juː; jʊ] [niːd] [ə; eɪ]['siːlə(r)][ɪn] [gʊd] ['wɜːkɪŋ] ['ɔːdə(r)] .

If	you	use	cans	,	you	need	a	sealer	in	good	working	order	.
如果	你	使用	罐头	,	你	需要	一个	密封剂	在	好的	在职的	命令	.

如果你使用罐头，就需要一个运转良好的封口机。

[bɪ'fɔː(r)] ['prəʊsesɪŋ] [miːt] [ɔː(r)] ['pəʊltri] , [ə'dʒʌst]['siːlə(r)] [ə'kɔːdɪŋ] [tuː; tə][ˌmænjʊ'fæktʃərərz][də'rekʃ(ə)nz]

Before	processing	meat	or	poultry	,	adjust	sealer	according	to	manufacturer's	directions
前	加工	肉	或者	家禽	,	调整	密封剂	根据	到	制造商的	方向

.
:
.

在加工肉类或家禽之前，请按照制造商的说明调整封口机。

[ðə; ði] ['fɪnɪʃt] [siːm] [bɪ'twiːn] [lɪd][ænd; ənd][kæn; kən][ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [smuːð] [ænd; ənd]['iːv(ə)n] .

The	finished	seam	between	lid	and	can	should	be	smooth	and	even	.
这	完成的	接缝	之间	盖	和	能	应该	是	光滑的	和	甚至	.

盖子和罐子之间的接缝处应该光滑平整。

[test] [baɪ] ['siːlɪŋ] [ə; eɪ][kæn; kən] [kən'teɪnɪŋ] [ə; eɪ] [smɔːl] [ə'maʊnt] [ɒv; əv]['wɔːtə(r)] .

Test	by	sealing	a	can	containing	a	small	amount	of	water	.
测试	经过	密封	一个	能	包含	一个	小的	数量	的	水	.

测试方法是：密封一个装有少量水的罐子。

[səb'mɜːdʒ] [ðə; ði] [siːld] [kæn; kən][ɪn] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)][fɔː(r); fə(r)][ə; eɪ] [fjuː] ['sekəndz; sɪ'kɒndz] .

Submerge	the	sealed	can	in	boiling	water	for	a	few	seconds	.
淹没	这	密封	能	在	沸腾	水	为了	一个	很少	秒	.

将密封罐浸入沸水中几秒钟。

[ɪf] [eə(r)] ['bʌbəlz] [raɪz][frɒm; frəm][ə'raʊnd][ðə; ði][kæn; kən] , [ðə; ði] [siːm] [ɪz][nɒt] [taɪt] .

If	air	bubbles	rise	from	around	the	can	,	the	seam	is	not	tight	.
如果	空气	气泡	上升	从	大约	这	能	,	这	接缝	是	不是	紧的	.

如果罐身周围冒出气泡，说明接缝没有密封好。

[ˌriːə'dʒʌst] [ðə; ði]['siːlə(r)] .

Readjust	the	sealer	.
重新调整	这	密封剂	.

重新调整密封器。

[θə'mɒmɪtə(r)]
Thermometer
温度计

温度计

[ˌaɪ 'tiː][ɪz][ə; eɪ] [gʊd] [aɪ'dɪə][tuː; tə][juːz][ə; eɪ] [θə'mɒmɪtə(r)] [bəuθ] [wen] [miːt] [ɪz] [pækt] [hɒt][ænd; ənd]

It	is	a	good	idea	to	use	a	thermometer	both	when	meat	is	packed	hot	and
它	是	一个	好的	主意	到	使用	一个	温度计	两个都	什么时候	肉	是	包装	热的	和

[wen] [ðə; ði] ['kænɪŋ] [də'rekʃ(ə)nz][kɔːl][fɔː(r); fə(r)] [rɪ'muːvɪŋ] ([ɪg'zɔːstɪŋ]) [eə(r)][frɒm; frəm][dʒ'ɑːz][ɔː(r)]

when	the	canning	directions	call	for	removing	(	exhausting	)	air	from	jars	or
什么时候	这	罐头	方向	称呼	为了	移除	(	精疲力竭	)	空气	从	罐子	或者

[kænz] .

cans	.
罐头	.

无论是为了在肉类包装时保持高温，还是为了按照罐头制作说明排出罐子或罐头中的空气，使用温度计都是一个好主意。

[wɪð] [ə; eɪ] [θə'mɒmɪtə(r)] ,
With **a** **thermometer** **,**
和 一个 温度计 ,

用温度计，

[juː; jʊ][ɑː(r); ə(r)]['eɪb(ə)l][tuː; tə] [meɪk] [ʃʊə(r)] [miːt] [ɪz] ['hiːtɪd] [tuː; tə] 170° [ef] . — [ðə; ði]['mɪnɪməm]
you **are** **able** **to** **make** **sure** **meat** **is** **heated** **to** **170°** **F** **.** **—** **the** **minimum**
你 是 有能力的 到 制作 当然 肉 是 加热 到 170° F . — 这 最低限度
['temprətʃə(r)] ['niːdɪd] [tuː; tə] [ɪg'zɔːst] [eə(r)] ['prɒpəli] .
temperature **needed** **to** **exhaust** **air** **properly** **.**
温度 需要 到 排气 空气 适当地 .

您可以确保肉被加热到 170°F——这是正常排气所需的最低温度。

[pleɪs] [θə'mɒmɪtə(r)] [ɪn]['sentə(r)][ɒv; əv][dʒɑː(r)][ɔː(r)][kæn; kən] [ðæt] [ɪz] ['biːɪŋ] ['hiːtɪd] .
Place **thermometer** **in** **center** **of** **jar** **or** **can** **that** **is** **being** **heated** **.**
地方 温度计 在 中心 的 罐 或者 能 那 是 存在 加热 .

将温度计放在正在加热的罐子或瓶子的中心。

[ðə; ði] [θə'mɒmɪtə(r)] [bʌlb] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi][ə'baʊt][hɑːf] - [wei] [tuː; tə][ðə; ði] ['bɒtəm] [ɒv; əv][ðə; ði]
The **thermometer** **bulb** **should** **be** **about** **half** **-** **way** **to** **the** **bottom** **of** **the**
这 温度计 电灯泡 应该 是 关于 一半 - 方式 到 这 底部 的 这
[kən'teɪnə(r)] .
container **.**
容器 .

温度计的感温泡应该位于容器底部的一半左右。

[ɪf] [ə; eɪ] [θə'mɒmɪtə(r)] [ɪz][nɒt][ə'veɪləb(ə)l] , ['fɒləʊ] [ðə; ði] [taɪmz]['gɪv(ə)n][ɪn][ðə; ði][də'rekʃ(ə)nz] . [eit]
If **a** **thermometer** **is** **not** **available** **,** **follow** **the** **times** **given** **in** **the** **directions** **.** **8**
如果 一个 温度计 是 不是 可用的 , 跟随 这 时代 给定 在 这 方向 . 8

如果没有温度计，请按照说明书上的时间进行测量。8

- — [biː]
76627 **—** **B**
- — B

76627—B

[fɔː(r); fə(r)][hɒt] [pæk] ,
For **hot** **pack** **,**
为了 热的 盒 ,

热敷包

[pɔː(r)] ['bɔɪlɪŋ] ['lɪkwɪd]['əʊvə(r)] [pækt] ['pəʊltri] [ɔː(r)] [miːt] [bɪ'fɔː(r)]['kləʊzɪŋ][dʒɑː(r)][ænd; ənd] ['prəʊsesɪŋ]
pour **boiling** **liquid** **over** **packed** **poultry** **or** **meat** **before** **closing** **jar** **and** **processing**
倒 沸腾 液体 超过 包装 家禽 或者 肉 前 结束 罐 和 加工
[ɪn][ə; eɪ] ['preʃə(r)] ['kænə(r)] .
in **a** **pressure** **canner** **.**
在 一个 压力 罐头 .

在密封罐子并在压力罐中进行加工之前，将沸腾的液体浇在包装好的家禽或肉类上。

['kænɪŋ] ['meθədz]
Canning **Methods**
罐头 方法

罐装方法

[prɪ'peə(r)][ænd; ənd]['prəʊses] [miːt] [ænd; ənd] ['pəʊltri] [ə'kɔːdɪŋ] [tuː; tə]['dʒen(ə)rəl][də'rekʃ(ə)nz]['gɪv(ə)n] .
Prepare **and** **process** **meat** **and** **poultry** **according** **to** **general** **directions** **given** **.**
准备 和 过程 肉 和 家禽 根据 到 一般的 方向 给定 .

按照给出的一般说明准备和加工肉类和家禽。

[də'rekʃ(ə)nz]['spesɪfaɪ][ðə; ði] [taɪps] [ɒv; əv] [pæks] [ænd; ənd] [taɪps] [ɒv; əv][kən'teɪnə(r)z]['su:təb(ə)l][fɔ:(r); fə(r)]

Directions	**specify**	**the**	**types**	**of**	**packs**	**and**	**types**	**of**	**containers**	**suitable**	**for**
方向	指定	这	类型	的	包装	和	类型	的	容器	合适的	为了

[i:tʃ] [mi:t] ['prɒdʌkt] ['lɪstɪd] .

each	**meat**	**product**	**listed**	**.**
每个	肉	产品	列出	.

说明书中明确列出了每种肉类产品适用的包装类型和容器类型。

[ɪn'strʌkʃənz] [mʌst; məst][bi:; bi] ['fɒləʊd] ['keəfəli] [tu:; tə] [ə'ʃʊə(r)] [ə; eɪ] ['prɒdʌkt] [seɪf] [frɒm; frəm]

Instructions	**must**	**be**	**followed**	**carefully**	**to**	**assure**	**a**	**product**	**safe**	**from**
指示	必须	是	随后	小心	到	保证	一个	产品	安全的	从

['spɔɪlɪdʒ] .

spoilage	**.**
腐败	.

必须严格按照说明操作，以确保产品不会变质。

['di:teɪld] [də'rekʃ(ə)nz][fɔ:(r); fə(r)] ['kænɪŋ] [mi:ts] [ɑ:(r); ə(r)]['gɪv(ə)n][ɒn]['peɪdʒɪz] - [tu:; tə] - .

Detailed	**directions**	**for**	**canning**	**meats**	**are**	**given**	**on**	**pages**	**18**	**to**	**20**	**.**
详细的	方向	为了	罐头	肉类	是	给定	在	页面	-	到	-	.

肉类罐装的详细步骤见第 18 至 20 页。

['pɪktʃə(r)] ['si:kwənsɪz] [ɑ:(r); ə(r)] [ʃəʊn] [ɒn]['peɪdʒɪz] - [ænd; ənd] - .

Picture	**sequences**	**are**	**shown**	**on**	**pages**	**14**	**and**	**15**	**.**
图片	序列	是	所示	在	页面	-	和	-	.

图片序列显示在第 14 页和第 15 页。

['di:teɪld] [də'rekʃ(ə)nz][fɔ:(r); fə(r)] ['kænɪŋ] ['pəʊltri] [ɑ:(r); ə(r)]['gɪv(ə)n][ɒn]['peɪdʒɪz] - [tu:; tə] - .

Detailed	**directions**	**for**	**canning**	**poultry**	**are**	**given**	**on**	**pages**	**21**	**to**	**23**	**.**
详细的	方向	为了	罐头	家禽	是	给定	在	页面	-	到	-	.

家禽罐头制作的详细步骤见第 21 至 23 页。

['pɪktʃəz] ['ɪləstreɪtɪŋ] [meɪn] [steps] [ɑ:(r); ə(r)][ɒn]['peɪdʒɪz] - [ænd; ənd] - .

Pictures	**illustrating**	**main**	**steps**	**are**	**on**	**pages**	**16**	**and**	**17**	**.**
图片	图示	主要的	步骤	是	在	页面	-	和	-	.

第 16 页和第 17 页有图示说明主要步骤。

[haʊ] [tu:; tə] [meɪk] [brɒθ]

How	**To**	**Make**	**Broth**
如何	到	制作	肉汤

如何制作肉汤

[tu:; tə] [meɪk] [mi:t] [ɔ:(r)] ['pəʊltri] [brɒθ] , [pleɪs] ['bəʊni] ['pi:sɪz] [ɪn] ['sɔ:spən] [ænd; ənd]['kʌvə(r)] [wɪð]

To	**make**	**meat**	**or**	**poultry**	**broth**	**,**	**place**	**bony**	**pieces**	**in**	**saucepan**	**and**	**cover**	**with**
到	制作	肉	或者	家禽	肉汤	,	地方	骨质	件	在	平底锅	和	覆盖	和

[kəʊld]['wɔ:tə(r)] .

cold	**water**	**.**
寒冷的	水	.

要熬制肉汤或禽汤，将带骨的肉块放入汤锅中，并加冷水没过肉块。

['sɪmə(r)] [ʌn'tɪl] [mi:t] [ɪz]['tendə(r)] .

Simmer	**until**	**meat**	**is**	**tender**	**.**
煨	直到	肉	是	投标	.

小火慢炖至肉软烂。

[pɔ:(r)] [brɒθ] ['ɪntu:][ə'nʌðə(r)][pæn] ; [skɪm] [ɒf] [fæt] .

Pour	**broth**	**into**	**another**	**pan**	**;**	**skim**	**off**	**fat**	**.**
倒	肉汤	进入	其他	平底锅	;	撇去	离开	胖的	.

将肉汤倒入另一个锅中；撇去油脂。

[ˌeɪ diː 'diː] ['bɔɪlɪŋ] [brɒθ] [tuː; tə][kən'teɪnə(r)z] [pækt] [wɪð] [ˌpriː'kʊkt] [miːt] [ɔː(r)] ['pəʊltri] ; [fɪl] [tuː; tə]

Add	**boiling**	**broth**	**to**	**containers**	**packed**	**with**	**precooked**	**meat**	**or**	**poultry**	**;**	**fill**	**to**
添加	沸腾	肉汤	到	容器	包装	和	预先煮熟的	肉	或者	家禽	; 充满		到

['levə(ə)l] ['spesɪfaɪd] [ɪn][də'rekʃ(ə)nz] . [naɪn]

level	**specified**	**in**	**directions**	**.**	**9**
等级	指定的	在	方向	.	9

将沸腾的肉汤倒入装有预煮肉类或家禽的容器中；加至说明书中指定的液位。9

['pækɪŋ]

Packing

包装

包装

[pæk] [miːt] ['luːsli] [ɪn][kən'teɪnə(r)z] .

Pack	**meat**	**loosely**	**in**	**containers**	**.**
盒	肉	松散地	在	容器	.

将肉松散地装入容器中。

[dʒ'ɑːz] [meɪ] [luːz] ['lɪkwɪd]['djʊərɪŋ] ['prəʊsesɪŋ] [ɪf] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [pækt] [tuː] ['taɪtli] [ɔː(r)] [tuː] [fʊl] .

Jars	**may**	**lose**	**liquid**	**during**	**processing**	**if**	**they**	**are**	**packed**	**too**	**tightly**	**or**	**too**	**full**	**.**
罐子	可能	失去	液体	期间	加工	如果	他们	是	包装	也	紧紧	或者	也	满的	.

如果罐子装得太紧或太满，加工过程中可能会漏液。

[wɜːk] [wɪð] [wʌn] [glɑːs] [dʒɑː(r)][ɔː(r)][tɪn][kæn; kən][æt; ət][ə; eɪ][taɪm] .

Work	**with**	**one**	**glass**	**jar**	**or**	**tin**	**can**	**at**	**a**	**time**	**.**
工作	和	一	玻璃	罐	或者	锡	能	在	一个	时间	.

一次只处理一个玻璃罐或锡罐。

[kiːp] [ˌpriː'kʊkt] [miːt] [hɒt] [waɪl] ['pækɪŋ] .

Keep	**precooked**	**meat**	**hot**	**while**	**packing**	**.**
保持	预先煮熟的	肉	热的	尽管	包装	.

包装时要保持预先煮熟的肉的温度。

[juːz] ['bɔɪlɪŋ] ['lɪkwɪd] — [brɒθ] , [miːt] [dʒuːs] , [ɔː(r)]['wɔːtə(r)] — [ɪf] [də'rekʃ(ə)nz][kɔːl][fɔː(r); fə(r)] ['ædɪd]

Use	**boiling**	**liquid**	**—**	**broth**	**,**	**meat**	**juice**	**,**	**or**	**water**	**—**	**if**	**directions**	**call**	**for**	**added**
使用	沸腾	液体	—	肉汤	,	肉	汁	,	或者	水	—	如果	方向	称呼	为了	额外

['lɪkwɪd] .

liquid	**.**
液体	.

如果说明中要求添加液体，请使用沸腾的液体——肉汤、肉汁或水。

[tuː] ['meθədz] [ɑː(r); ə(r)] [juːst] [fɔː(r); fə(r)] ['pækɪŋ] [miːt] :

Two	**methods**	**are**	**used**	**for**	**packing**	**meat**	**:**
二	方法	是	用过的	为了	包装	肉	:

肉类包装方法有两种：

• [hɒt] [pæk] .

• **Hot pack .**

• 热的 盒 .

· 热敷包。

[miːt] [ɪz] [ˌpriː'kʊkt] [bɪ'fɔː(r)][ˌaɪ 'tiː][ɪz] [pækt] [ɪn][dʒ'ɑːz][ɔː(r)][kænz] .

Meat	**is**	**precooked**	**before**	**it**	**is**	**packed**	**in**	**jars**	**or**	**cans**	**.**
肉	是	预先煮熟的	前	它	是	包装	在	罐子	或者	罐头	.

肉类在装入罐头或瓶罐之前都会经过预煮处理。

['bɔɪlɪŋ] [brɒθ] [ɔː(r)] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)][ɪz] [pɔː] ['əʊvə(r)] [miːt] [bɪ'fɔː(r)][kən'teɪnə(r)z][ɑː(r); ə(r)] [p'rəsest]

Boiling	**broth**	**or**	**boiling**	**water**	**is**	**poured**	**over**	**meat**	**before**	**containers**	**are**	**processed**
沸腾	肉汤	或者	沸腾	水	是	倾倒	超过	肉	前	容器	是	已处理

[ɪn][ə; eɪ] ['preʃə(r)] ['kænə(r)] .

in	**a**	**pressure**	**canner**	**.**
在	一个	压力	罐头	.

在将容器放入压力罐中进行加工之前，先将沸腾的肉汤或沸水浇在肉上。

([siː] [piː] . [eit][fɔː(r); fə(r)][dəˈrekʃ(ə)nz][ɒn] [haʊ] [tuː; tə] [meɪk] [brɒθ] .)

(	See	p	.	8	for	directions	on	how	to	make	broth	.	)
(	看	p	.	8	为了	方向	在	如何	到	制作	肉汤	.	)

（有关如何制作肉汤，请参见第 8 页。）

[ðə; ði] [ˈtemprətʃə(r)] [ɒv; əv] [fuːd] [pækt] [hɒt] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi][æt; ət] [liːst] 170° [ef] . [æt; ət][ðə; ði][taɪm]

The	temperature	of	food	packed	hot	should	be	at	least	170°	F	.	at	the	time
这	温度	的	食物	包装	热的	应该	是	在	至少	170°	F	.	在	这	时间

[dʒˈɑːz][ɑː(r); ə(r)] [kləʊzd] [ɔː(r)][kænz][ɑː(r); ə(r)] [siːld] .

jars	are	closed	or	cans	are	sealed	.
罐子	是	关闭	或者	罐头	是	密封	.

热包装食品的温度在罐子盖上盖子或罐子密封时应至少达到 170°F。

• [rɔː] [pæk] .

•	Raw	pack	.
•	生的	盒	.

· 生鲜包装。

[miːt] [ɪz] [pækt] [ˌʌnˈkʊkt] .

Meat	is	packed	uncooked	.
肉	是	包装	生	.

肉类以生肉形式包装。

[rɔː] - [pækt] [miːt] [ˈjuːʒuəli; ˈjuːʒəli][ɪz] [ˈhiːtɪd] [tuː; tə] 170° [ef] . [tuː; tə] [ɪgˈzɔːst] — [ɔː(r)] [rɪˈmuːv] —

Raw	-	packed	meat	usually	is	heated	to	170°	F	.	to	exhaust	—	or	remove	—
生的	-	包装	肉	通常	是	加热	到	170°	F	.	到	排气	—	或者	消除	—

[eə(r)][frɒm; frəm][dʒˈɑːz][ɔː(r)][kænz][bɪˈfɔː(r)] [ˈprəʊsesɪŋ] [ɪn][ə; eɪ] [ˈpreʃə(r)] [ˈkænə(r)] .

air	from	jars	or	cans	before	processing	in	a	pressure	canner	.
空气	从	罐子	或者	罐头	前	加工	在	一个	压力	罐头	.

生肉包装后通常会加热到 170°F，以排出罐头或瓶子中的空气，然后再用压力罐进行加工。

[dəˈrekʃ(ə)nz][fɔː(r); fə(r)] [ˈkænɪŋ] [ɪn] [glɑːs] [dʒˈɑːz][rɪˈkwaɪə(r)] [ɪgˈzɔːstɪŋ] [eə(r)][frɒm; frəm] [rɔː] - [pækt]

Directions	for	canning	in	glass	jars	require	exhausting	air	from	raw	-	packed
方向	为了	罐头	在	玻璃	罐子	要求	精疲力竭	空气	从	生的	-	包装

[miːt] [ˈprɒdʌkts] ,

meat	products	,
肉	产品	,

玻璃罐装食品的制作说明要求排出生肉制品中的空气。

[ɪkˈsept] [miːt] - [ˈvedʒtəb(ə)l] [stjuː] [ænd; ənd] [rɔː] [pæk] [ˈpəʊltri] , [wɪð] [bəʊn] .

except	meat	-	vegetable	stew	and	raw	pack	poultry	,	with	bone	.
除了	肉	-	蔬菜	炖	和	生的	盒	家禽	,	和	骨	.

除了带骨的肉菜炖菜和生鲜包装家禽之外。

[ðiːz] [tuː] [ˈprɒdʌkts] [meɪ] [biː; bi] [pˈrəsest] [wɪˈðaʊt] [ɪgˈzɔːstɪŋ] [ɪf] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [rɔː] [pækt] [ɪn]

These	two	products	may	be	processed	without	exhausting	if	they	are	raw	packed	in
这些	二	产品	可能	是	已处理	没有	精疲力竭	如果	他们	是	生的	包装	在

[glɑːs] [dʒˈɑːz] [əˈkɔːdɪŋ] [tuː; tə][dəˈrekʃ(ə)nz][ɒn][ˈpeɪdʒɪz] - [ænd; ənd] - .

glass	jars	according	to	directions	on	pages	20	and	22	.
玻璃	罐子	根据	到	方向	在	页面	-	和	-	.

如果按照第 20 页和第 22 页的说明，将这两种产品生包装在玻璃罐中，则可以在不耗尽的情况下进行加工。

[dəˈrekʃ(ə)nz][fɔː(r); fə(r)][ˈjuːzɪŋ][tɪn][kænz] [ɪnˈkluːd] [ɪgˈzɔːstɪŋ] [eə(r)][frɒm; frəm][ɔːl] [rɔː] - [pækt] [miːt] .

Directions	for	using	tin	cans	include	exhausting	air	from	all	raw	-	packed	meat	.
方向	为了	使用	锡	罐头	包括	精疲力竭	空气	从	全部	生的	-	包装	肉	.

使用罐头的说明包括排出所有生肉包装内的空气。

[ˌaɪ ˈtiː] [ˈɔːlweɪz] [ɪz] [ˈnesəsəri] [tuː; tə] [ɪgˈzɔːst] [eə(r)] [frɒm; frəm] [rɔː] - [pækt] [miːt] [ɪn] [tɪn] [kænz] [bɪˈfɔː(r)]

It	always	is	necessary	to	exhaust	air	from	raw	-	packed	meat	in	tin	cans	before
它	总是	是	必要的	到	排气	空气	从	生的	-	包装	肉	在	锡	罐头	前

[ˈprəʊsesɪŋ] [bɪˈkəz; bɪˈkɒz] [eə(r)] [hæz; həz] [nəʊ] [weɪ] [tuː; tə] [ɪˈskeɪp] [ˈɑːftə(r)] [kænz] [ɑː(r); ə(r)] [siːld] .

processing	because	air	has	no	way	to	escape	after	cans	are	sealed	.
加工	因为	空气	有	不	方式	到	逃脱	后	罐头	是	密封	.

加工前必须将罐头包装的生肉中的空气排出，因为罐头密封后空气无法逸出。

[ɪgˈzɔːstɪŋ] [eə(r)]

Exhausting	air
精疲力竭	空气

排气

[tuː; tə] [ɪgˈzɔːst] — [ɔː(r)] [rɪˈmuːv] — [eə(r)] ,

To	exhaust	—	or	remove	—	air	,
到	排气	—	或者	消除	—	空气	,

排出空气

[set] [ˈəʊpən] [dʒˈɑːz] [ɔː(r)] [kænz] [pækt] [wɪð] [rɔː] [miːt] [ɒn] [ə; eɪ] [ræk] [ɪn] [ə; eɪ] [lɑːdʒ] [pæn] [ɒv; əv] [ˈbɔɪlɪŋ]

set	open	jars	or	cans	packed	with	raw	meat	on	a	rack	in	a	large	pan	of	boiling
放	打开	罐子	或者	罐头	包装	和	生的	肉	在	一个	架子	在	一个	大的	平底锅	的	沸腾

[ˈwɔːtə(r)] .

water	.
水	.

将装有生肉的敞开式罐子或瓶子放在一大锅沸水的架子上。

[ˈwɔːtə(r)] [ˈlev(ə)l] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [əˈbaʊt] [ˌtuːˈtuː] [ˈɪntʃɪz] [bɪˈləʊ] [tɒps] [ɒv; əv] [dʒˈɑːz] [ɔː(r)] [kænz] .

Water	level	should	be	about	2	inches	below	tops	of	jars	or	cans	.
水	等级	应该	是	关于	2	英寸	以下	最高额	的	罐子	或者	罐头	.

水位应低于罐子或瓶子顶部约 2 英寸。

[ˈkʌvə(r)] [ðə; ði] [pæn] .

Cover	the	pan	.
覆盖	这	平底锅	.

盖上锅盖。

[kʊk] [miːt] [ɪn] [kənˈteɪnə(r)z] [æt; ət] [sləʊ] [bɔɪl] [ʌnˈtɪl] [ˈtemprətʃə(r)] [æt; ət] [ˈsentə(r)] [ɒv; əv] [dʒˈɑːz] [ɔː(r)] [kænz]

Cook	meat	in	containers	at	slow	boil	until	temperature	at	center	of	jars	or	cans
厨师	肉	在	容器	在	慢的	熬	直到	温度	在	中心	的	罐子	或者	罐头

[ˈredʒɪstər] 170° [ef] .

registers	170°	F	.
登记簿	170°	F	.

将肉放入容器中，用小火慢煮，直到罐子或瓶子中心的温度达到 170°F。

[ɪf] [ə; eɪ] [θəˈmɒmɪtə(r)] [ɪz] [nɒt] [əˈveɪləb(ə)l] , [ˈfɒləʊ] [taɪmz] [ˈgɪv(ə)n] [tuː; tə] [kʊk] [miːt] [ʌnˈtɪl] [ˈmiːdiəm]

If	a	thermometer	is	not	available	,	follow	times	given	to	cook	meat	until	medium
如果	一个	温度计	是	不是	可用的	,	跟随	时代	给定	到	厨师	肉	直到	中等的

[dʌn] .

done	.
完毕	.

如果没有温度计，请按照给出的时间将肉煮至五分熟。

[wen] [rɔː] - [pækt] [miːt] [ɪz] [ˈhiːtɪd] [tuː; tə] 170° [ef] . ,

When	raw	-	packed	meat	is	heated	to	170°	F	.	,
什么时候	生的	-	包装	肉	是	加热	到	170°	F	.	,

当生肉包装加热到170°F时，

[eə(r)][ɪz] ['drɪvn] [aʊt][ɒv; əv][ðə; ði] [fuːd] [səʊ] [ðæt] [ə; eɪ]['vækjuːm] [wɪl] [biː; bi] [fɔːmd] [ɪn][dʒ'ɑːz][ɔː(r)][kænz]

air	is	driven	out	of	the	food	so	that	a	vacuum	will	be	formed	in	jars	or	cans
空气	是	驱动	出去	的	这	食物	所以	那	一个	真空	将要	是	形成	在	罐子	或者	罐头

['ɑːftə(r)] ['prəʊsesɪŋ] [ænd; ənd] ['kuːlɪŋ] .

after	processing	and	cooling	.
后	加工	和	冷却	.

加工和冷却后，将食物中的空气排出，使罐子或瓶子中形成真空。

[ɪg'zɔːstɪŋ] [eə(r)]['ɔːlsəʊ][helps][tuː; tə] [prɪ'vent] ['tʃeɪndʒɪz][ɪn][ðə; ði]['fleɪvə(r)][ɒv; əv] [kænd] [miːt] .

Exhausting	air	also	helps	to	prevent	changes	in	the	flavor	of	canned	meat	.
精疲力竭	空气	还	帮助	到	防止	变化	在	这	味道	的	罐装	肉	.

排出空气也有助于防止罐头肉的味道发生变化。

[sɔːlt]

Salt
盐

盐

[sɔːlt] [meɪ] [biː; bi] ['ædɪd] [tuː; tə] [kænd] [miːt] [fɔː(r); fə(r)]['fleɪvə(r)] .

Salt	may	be	added	to	canned	meat	for	flavor	.
盐	可能	是	额外	到	罐装	肉	为了	味道	.

为了增添风味，可以在罐装肉中添加盐。

[ˌaɪ 'tiː] [dʌz] [nɒt][ækt][æz; əz][ə; eɪ] [prɪ'zɜːvətɪv] [ɪn] [kænd] [miːt] ,

It	does	not	act	as	a	preservative	in	canned	meat	,
它	做	不是	行为	作为	一个	防腐剂	在	罐装	肉	,

它不能作为罐头肉的防腐剂。

[səʊ][ˌaɪ 'tiː][ɪz][nɒt] ['niːdɪd] [tuː; tə] [meɪk] [ðə; ði] ['prɒdʌkt] [seɪf] .

so	it	is	not	needed	to	make	the	product	safe	.
所以	它	是	不是	需要	到	制作	这	产品	安全的	.

所以，没有必要为了保证产品安全而进行安全处理。

[ɪf] [juː; jʊ] [dɪ'saɪd] [tuː; tə][juːz][sɔːlt] , [ˌeɪ diː 'diː][ˌaɪ 'tiː]['ɑːftə(r)] [miːt] [ɪz] [pækt] [ɪn][ðə; ði][dʒɑː(r)][ɔː(r)]

If	you	decide	to	use	salt	,	add	it	after	meat	is	packed	in	the	jar	or
如果	你	决定	到	使用	盐	,	添加	它	后	肉	是	包装	在	这	罐	或者

[kæn; kən] .

can	.
能	.

如果决定用盐，请在肉装入罐头或瓶子后再加入。

[ə'maʊnts] [fɔː(r); fə(r)] ['veəriəs] [saɪzd][kən'teɪnə(r)z][ɑː(r); ə(r)]['gɪv(ə)n][ɪn][ðə; ði] ['kænɪŋ] [də'rekʃ(ə)nz] .

Amounts	for	various	sized	containers	are	given	in	the	canning	directions	.
金额	为了	各种各样的	尺寸	容器	是	给定	在	这	罐头	方向	.

罐装说明中给出了不同尺寸容器的用量。

[fæt]

Fat
胖的

胖的

[rɪ'muːv] [æz; əz] [mʌtʃ] [fæt][æz; əz]['pɒsəb(ə)l][frɒm; frəm] [miːt] [bɪ'fɔː(r)] ['kænɪŋ] .

Remove	as	much	fat	as	possible	from	meat	before	canning	.
消除	作为	很多	胖的	作为	可能的	从	肉	前	罐头	.

罐装前尽可能去除肉中的脂肪。

[kʌt] [ɒf] [ɔːl] [lɑːdʒ] [lʌmps] ; [trɪm] ['mɑːbld] [miːt] [wɪ'ðaʊt] ['slæʃɪŋ] [ðə; ði] [liːn] [ʌn'nesəsərəli] .

Cut	off	all	large	lumps	;	trim	marbled	meat	without	slashing	the	lean	unnecessarily	.
切	离开	全部	大的	肿块	;	修剪	大理石纹	肉	没有	砍杀	这	倾斜	不必要的	.

切掉所有大块的肉；修整大理石纹肉，但不要不必要地割伤瘦肉。

[duː; də][nɒt][juːz] [ɪkˈsesɪvli] [fæt] [miːt] [ɔː(r)] [ˈpəʊltri] [fɔː(r); fə(r)] [ˈkænɪŋ] .

Do	not	use	excessively	fat	meat	or	poultry	for	canning	.
做	不是	使用	过度	胖的	肉	或者	家禽	为了	罐头	.

不要使用过肥的肉类或家禽进行罐装。

[ˈɑːftə(r)] [ˈpækɪŋ] [kənˈteɪnə(r)z] , [waɪp][ðə; ði][tɒps] [friː] [ɒv; əv][fæt] .

After	packing	containers	,	wipe	the	tops	free	of	fat	.
后	包装	容器	,	擦拭	这	最高额	自由的	的	胖的	.

装箱后，擦掉容器顶部的油脂。

['eni] [fæt] [ðæt] [gets] [ɒn][ðə; ði][rɪm][ɒv; əv][dʒˈɑːz][ɔː(r)][kænz] [meɪ] [prɪˈvent] [æn; ən] [ˈeətaɪt] [siːl] . -

Any	fat	that	gets	on	the	rim	of	jars	or	cans	may	prevent	an	airtight	seal	.	10
任何	胖的	那	获得	在	这	轮缘	的	罐子	或者	罐头	可能	防止	一个	密闭	海豹	.	-

任何沾到罐子或瓶子边缘的油脂都可能妨碍密封。10

[ˈkləʊzɪŋ] [dʒˈɑːz]

Closing	Jars
结束	罐子

封罐

[ɪf] [dʒɑː(r)][hæz; həz][ə; eɪ] [flæt] [ˈmet(ə)l][lɪd] :

If	jar	has	a	flat	metal	lid	:
如果	罐	有	一个	平坦的	金属	盖	:

如果罐子有一个扁平的金属盖：

[waɪp] [rɪm][ɒv; əv] [pækt] [dʒɑː(r)][tuː; tə] [rɪˈmuːv] [fæt][ænd; ənd] [miːt] [ˈpɑːtɪk(ə)lz] [ðæt] [maɪt] [prɪˈvent]

Wipe	rim	of	packed	jar	to	remove	fat	and	meat	particles	that	might	prevent
擦拭	轮缘	的	包装	罐	到	消除	胖的	和	肉	颗粒	那	可能	防止

[ə; eɪ][ˈprɒpə(r)] [siːl] .

a	proper	seal	.
一个	恰当的	海豹	.

擦拭装满肉的罐子边缘，去除可能妨碍密封的油脂和肉屑。

[pʊt][lɪd][ɒn][dʒɑː(r)] [wɪð] [ˈsiːlɪŋ] [ˈkɒmpaʊnd] [nekst][tuː; tə] [glɑːs] .

Put	lid	on	jar	with	sealing	compound	next	to	glass	.
放	盖	在	罐	和	密封	化合物	下一个	到	玻璃	.

将盖子盖在罐子上，并在罐口靠近玻璃处涂抹密封胶。

[skruː] [ðə; ði]['met(ə)l][hænd] [daʊn] [taɪt] [baɪ][hænd] .

Screw	the	metal	hand	down	tight	by	hand	.
拧紧	这	金属	手	向下	紧的	经过	手	.

用手将金属手拧紧。

[wen] [bænd][ɪz] [skruːd] [taɪt] , [ðɪs] [lɪd][hæz; həz] [ɪˈnʌf] “ [gɪv] ” [tuː; tə][let][eə(r)] [ɪˈskeɪp] [ˈdjʊərɪŋ]

When	band	is	screwed	tight	,	this	lid	has	enough	“	give	”	to	let	air	escape	during
什么时候	乐队	是	螺丝	紧的	,	这	盖	有	足够的	“	给	”	到	让	空气	逃脱	期间

[ˈprəʊsesɪŋ] .

processing	.
加工	.

当盖子拧紧时，它有一定的“弹性”，可以在加工过程中让空气逸出。

[duː; də][nɒt] [ˈtaɪt(ə)n] [bænd] [ˈfɜːðə(r)] [ˈɑːftə(r)] [ˈteɪkɪŋ] [dʒɑː(r)][frɒm; frəm][ˈkænə(r)] .

Do	not	tighten	band	further	after	taking	jar	from	canner	.
做	不是	拧紧	乐队	更远	后	采取	罐	从	罐头	.

从罐头机中取出罐子后，不要再拧紧罐盖了。

[ɪf] [dʒɑː(r)][hæz; həz][ə; eɪ] [ˈpɔːsəlɪn] - [laɪnd][zɪŋk][lɪd] : [fɪt] [wet] [ˈrʌbə(r)] [rɪŋ] [daʊn] [ɒn] [ˈʃəʊldə(r)] [ɒv; əv]

If	jar	has	a	porcelain	-	lined	zinc	lid	:	Fit	wet	rubber	ring	down	on	shoulder	of
如果	罐	有	一个	瓷	-	衬里	锌	盖	:	合身	湿的	橡皮	戒指	向下	在	肩膀	的

['empti] [dʒɑː(r)] .

empty	jar	.
空的	罐	.

如果罐子有瓷内衬锌盖：将湿橡胶圈套在空罐子的肩部。

[doʊnt] [stretʃ] [rɪŋ] [ʌn'nesəsərəli] .
Don't **stretch** **ring** **unnecessarily** **.**
不 拉紧 戒指 不必要的 .

不要不必要地拉伸戒指。

[pæk] [dʒɑː(r)] [wɪð] [miːt] .
Pack **jar** **with** **meat** **.**
盒 罐 和 肉 .

将肉装入罐中。

[waɪp] ['rʌbə(r)] [rɪŋ] [ænd; ənd][dʒɑː(r)][rɪm] [kliːn] .
Wipe **rubber** **ring** **and** **jar** **rim** **clean** **.**
擦拭 橡皮 戒指 和 罐 轮缘 干净的 .

擦拭干净橡胶圈和罐口边缘。

[ðen] [skruː] [kæp] [daʊn] ['fɜːmli] [ænd; ənd] [tɜːn] [ˌaɪ 'tiː] [bæk] ¼ [ɪntʃ] [bɪ'fɔː(r)] ['prəʊsesɪŋ] .
Then **screw** **cap** **down** **firmly** **and** **turn** **it** **back** **¼** **inch** **before** **processing** **.**
然后 拧紧 帽 向下 牢牢 和 转动 它 后退 ¼ 英寸 前 加工 .

然后将盖子拧紧，再将其向后旋转 ¼ 英寸后再进行加工。

[æz; əz] [suːn] [æz; əz][juː; jʊ] [teɪk] [dʒɑː(r)][frɒm; frəm]['kænə(r)] , [skruː] [kæp] [daʊn] [taɪt] [tuː; tə] [kəm'pliːt]
As **soon** **as** **you** **take** **jar** **from** **canner** **,** **screw** **cap** **down** **tight** **to** **complete**
作为 很快 作为 你 拿 罐 从 罐头 , 拧紧 帽 向下 紧的 到 完全的
[siːl] .
seal **.**
海豹 .

从罐头机中取出罐子后，立即拧紧盖子以完成密封。

['siːlɪŋ] [kænz]
Sealing **Cans**
密封 罐头

罐头密封

[juːz][ə; eɪ][kæn; kən]['siːlə(r)][ɪn] [gʊd] ['wɜːkɪŋ] [kən'dɪʃn] .
Use **a** **can** **sealer** **in** **good** **working** **condition** **.**
使用 一个 能 密封剂 在 好的 在职的 状况 .

使用一台运转良好的罐头封口机。

['fɒləʊ] [ðə; ði][ˌmænjʊ'fæktʃərərz][də'rekʃ(ə)nz] ['keəfəli] .
Follow **the** **manufacturer's** **directions** **carefully** **.**
跟随 这 制造商的 方向 小心 .

请务必仔细遵循制造商的说明。

[waɪp] [rɪm] [kliːn] ; [pleɪs] [lɪd][ɒn][kæn; kən] .
Wipe **rim** **clean** **;** **place** **lid** **on** **can** **.**
擦拭 轮缘 干净的 ; 地方 盖 在 能 .

擦干净罐口边缘；盖上盖子。

[siːl] [æt; ət][wʌns] .
Seal **at** **once** **.**
海豹 在 一次 .

立即密封。

[ˌpiː'ɛn] - -
PN **-** **1327**
PN - -

PN-1327

[ə; eɪ][kæn; kən]['siːlə(r)][ɪz] ['niːdɪd] [ɪf] [tɪn][kænz][ɑː(r); ə(r)] [juːst] . -
A **can** **sealer** **is** **needed** **if** **tin** **cans** **are** **used** **.** **11**
一个 能 密封剂 是 需要 如果 锡 罐头 是 用过的 . -

如果使用锡罐，则需要罐头封口机。11

['prəʊsesɪŋ]
Processing
加工

加工

[juːz] [ə; eɪ] ['preʃə(r)] ['kænə(r)] [fɔː(r); fə(r)] ['prəʊsesɪŋ] [miːt] .
Use **a** **pressure** **canner** **for** **processing** **meat** **.**
使用 一个 压力 罐头 为了 加工 肉 .

使用压力罐加工肉类。

[ə; eɪ] ['preʃə(r)] ['sɔːspən] [meɪ] [biː; bi] [juːst] [fɔː(r); fə(r)] [paɪnt] [dʒ'ɑːz] [ɔː(r)] [nəʊ] . [ˌtuː'tuː] [kænz] ([siː] [piː] .
A **pressure** **saucepan** **may** **be** **used** **for** **pint** **jars** **or** **No** **.** **2** **cans** **(** **see** **p** **.**
一个 压力 平底锅 可能 是 用过的 为了 品脱 罐子 或者 不 . 2 罐头 (看 p .
[faɪv]) .
5 **)** **.**
5) .

压力锅可用于品脱罐或 2 号罐（见第 5 页）。

['fɒləʊ] [ðə; ði] [ˌmænjʊ'fæktʃərərz] [də'rekʃ(ə)nz] ['keəfəli] .
Follow **the** **manufacturer's** **directions** **carefully** **.**
跟随 这 制造商的 方向 小心 .

请务必仔细遵循制造商的说明。

[hɪə(r)] [ɑː(r); ə(r)] [ə; eɪ] [fjuː] [sə'dʒestʃənz] [ə'baʊt] ['juːzɪŋ] [ə; eɪ] ['preʃə(r)] ['kænə(r)] :
Here **are** **a** **few** **suggestions** **about** **using** **a** **pressure** **canner** **:**
这里 是 一个 很少 建议 关于 使用 一个 压力 罐头 :

以下是关于使用压力锅的一些建议：

• [pʊt] [ˌtuː'tuː] [ɔː(r)] [θriː] ['ɪntʃɪz] [ɒv; əv] ['wɔːtə(r)] [ɪn] [ðə; ði] ['kænə(r)] ; [hiːt] [tuː; tə] ['bɔɪlɪŋ] .
• **Put** **2** **or** **3** **inches** **of** **water** **in** **the** **canner** **;** **heat** **to** **boiling** **.**
• 放 2 或者 3 英寸 的 水 在 这 罐头 ; 热 到 沸腾 .

· 在罐头锅中加入 2 或 3 英寸的水；加热至沸腾。

[juːz] [ɪ'nʌf] ['wɔːtə(r)] [tuː; tə] [prɪ'vent] [ðə; ði] ['kænə(r)] [frɒm; frəm] ['bɔɪlɪŋ] [draɪ] .
Use **enough** **water** **to** **prevent** **the** **canner** **from** **boiling** **dry** **.**
使用 足够的 水 到 防止 这 罐头 从 沸腾 干燥 .

使用足够的水，防止罐头锅烧干。

• [set] [pækt] [dʒ'ɑːz] [ɔː(r)] [kænz] [ɒn] [ræk] [ɪn] [ðə; ði] ['kænə(r)] .
• **Set** **packed** **jars** **or** **cans** **on** **rack** **in** **the** **canner** **.**
• 放 包装 罐子 或者 罐头 在 架子 在 这 罐头 .

· 将装满食物的罐子或瓶子放在罐头机的架子上。

[ə'laʊ] [speɪs] [fɔː(r); fə(r)] [stiːm] [tuː; tə] [fləʊ] [ə'raʊnd] [iːtʃ] [kən'teɪnə(r)] .
Allow **space** **for** **steam** **to** **flow** **around** **each** **container** **.**
允许 空间 为了 蒸汽 到 流动 大约 每个 容器 .

在每个容器周围留出空间，以便蒸汽流通。

[ɪf] [ðeə(r)] [ɑː(r); ə(r)] [tuː] ['leɪəz] [ɒv; əv] [kænz] [ɔː(r)] [dʒ'ɑːz] , ['stægə(r)] [ðə; ði] [tɒp] ['leɪə(r)] .
If **there** **are** **two** **layers** **of** **cans** **or** **jars** **,** **stagger** **the** **top** **layer** **.**
如果 那里 是 二 层 的 罐头 或者 罐子 , 错开 这 顶部 层 .

如果有两层罐头或瓶子，请错开上层罐头或瓶子的摆放位置。

[juːz] [ə; eɪ] [ræk] [bɪ'twiːn] ['leɪəz] [ɒv; əv] [dʒ'ɑːz] .
Use **a** **rack** **between** **layers** **of** **jars** **.**
使用 一个 架子 之间 层 的 罐子 .

在罐子层之间使用架子。

• ['fɑːs(ə)n]['kænə(r)]['kʌvə(r)] [sɪ'kjʊəli] [səʊ] [ðæt] [ɔːl] [stiːm] [ɪ'skeɪps] [θruː] [ðə; ði] ['petkɒk] [ɔː(r)]
• **Fasten canner cover securely so that all steam escapes through the petcock or**
• 系 罐头 覆盖 安全地 所以 那 全部 蒸汽 逃脱 通过 这 放水阀 或者
['weɪtɪd] - [geɪdʒ] ['əʊpənɪŋ] .
weighted - gage opening .
加权 - 量规 开幕 .

· 将罐头锅盖拧紧，使所有蒸汽都能从放气阀或配重式开口排出。

• [let] [stiːm] [pɔː(r)] ['stedəli] [frɒm; frəm] [vent] [fɔː(r); fə(r)] - ['mɪnɪts] [tuː; tə] [draɪv] [ɔːl] [eə(r)] [frɒm; frəm]
• **Let steam pour steadily from vent for 10 minutes to drive all air from**
• 让 蒸汽 倒 稳步 从 发泄 为了 - 分钟 到 驾驶 全部 空气 从
[ðə; ði] ['kænə(r)] .
the canner .
这 罐头 .

· 让蒸汽从排气口持续流出 10 分钟，以排出罐头锅内的所有空气。

[ðen] [kləʊz] ['petkɒk] [ɔː(r)] [pʊt] [ɒn] ['weɪtɪd] [geɪdʒ] .
Then close petcock or put on weighted gage .
然后 关闭 放水阀 或者 放 在 加权 量规 .

然后关闭放油阀或安装配重压力表。

• [let] ['preʃə(r)] [raɪz] [tuː; tə] - [paʊndz] (240° [ef] .) .
• **Let pressure rise to 10 pounds (240° F .) .**
• 让 压力 上升 到 - 磅 (240° F .) .

· 让压力上升到 10 磅（240°F）。

[ðə; ði] ['məʊmənt] [ðɪs] ['preʃə(r)] [ɪz] [riːtʃt] , [stɑːt] [tuː; tə] [kaʊnt] ['prəʊsesɪŋ] [taɪm] .
The moment this pressure is reached , start to count processing time .
这 片刻 这 压力 是 达到 , 开始 到 数数 加工 时间 .

一旦达到此压力，就开始计算处理时间。

['regjuleɪt] [hiːt] ['ʌndə(r)] [ðə; ði] ['kænə(r)] [tuː; tə] [meɪn'teɪn] ['iːv(ə)n] ['preʃə(r)] .
Regulate heat under the canner to maintain even pressure .
调节 热 在下面 这 罐头 到 维持 甚至 压力 .

调节罐头锅下方的温度，以保持压力均匀。

[duː; də] [nɒt] ['ləʊə(r)] ['preʃə(r)] [baɪ] ['əʊpənɪŋ] ['petkɒk] .
Do not lower pressure by opening petcock .
做 不是 降低 压力 经过 开幕 放水阀 .

不要通过打开泄压阀来降低压力。

[kiːp] [drɑːfts] [frɒm; frəm] ['bləʊɪŋ] [ɒn] ['kænə(r)] .
Keep drafts from blowing on canner .
保持 草稿 从 吹 在 罐头 .

防止冷风吹到罐头机上。

['flʌktʃueɪtɪŋ] ['preʃə(r)] ['djʊərɪŋ] ['prəʊsesɪŋ] ['kɔːzɪz] ['lɪkwɪd] [tuː; tə] [biː; bi] [drɔːn] [aʊt] [ɒv; əv] [glɑːs] [dʒ'ɑːz]
Fluctuating pressure during processing causes liquid to be drawn out of glass jars
波动 压力 期间 加工 原因 液体 到 是 绘制 出去 的 玻璃 罐子
.
:
.

加工过程中压力的波动会导致液体从玻璃罐中被吸出。

• [wɒtʃ] ['prəʊsesɪŋ] [taɪm] ['keəfəli] .
• **Watch processing time carefully .**
• 手表 加工 时间 小心 .

· 注意处理时间。

[wen] [taɪm] [ɪz] [ʌp] , [rɪ'muːv] ['kænə(r)] [frɒm; frəm] [hiːt] [ɪ'miːdiətli] .
When time is up , remove canner from heat immediately .
什么时候 时间 是 向上 , 消除 罐头 从 热 立即地 .

时间到了之后，立即将罐头锅从火上移开。

• [ɪf] [miːt] [ɪz] [pækt] [ɪn][dʒˈɑːz] , [let][ˈkænə(r)][stænd][ʌnˈtɪl] [ˈpreʃə(r)] [drɒps][tuː; tə][ˈzɪərəʊ] .

• If	meat	is	packed	in	jars	,	let	canner	stand	until	pressure	drops	to	zero	.
• 如果	肉	是	包装	在	罐子	,	让	罐头	站立	直到	压力	滴	到	零	.

· 如果肉装在罐子里，让罐头机静置直到压力降至零。

[duː; də][nɒt][pɔː(r)][kəʊld][ˈwɔːtə(r)][ˈəʊvə(r)][ˈkænə(r)] .

Do	not	pour	cold	water	over	canner	.
做	不是	倒	寒冷的	水	超过	罐头	.

不要往罐头锅上浇冷水。

[wen] [ˈpreʃə(r)] [ɪz] [rɪˈdjuːst] [ˈsʌd(ə)nli] , [dʒˈɑːz] [luːz] [ˈlɪkwɪd] .

When	pressure	is	reduced	suddenly	,	jars	lose	liquid	.
什么时候	压力	是	减少	突然	,	罐子	失去	液体	.

当压力突然降低时，罐子里的液体会流失。

[ˈɑːftə(r)] [ˈpreʃə(r)] [ˈredʒɪstər][ˈzɪərəʊ] , [weɪt][ə; eɪ] [ˈmɪnɪt] [ɔː(r)] [tuː] .

After	pressure	registers	zero	,	wait	a	minute	or	two	.
后	压力	登记簿	零	,	等待	一个	分钟	或者	二	.

压力读数为零后，等待一两分钟。

[ðen] [ˈsləʊli] [ˈəʊpən] [ˈpetkɒk] [ɔː(r)] [teɪk] [ɒf] [ˈweɪtɪd] [geɪdʒ] .

Then	slowly	open	petcock	or	take	off	weighted	gage	.
然后	缓慢地	打开	放水阀	或者	拿	离开	加权	量规	.

然后慢慢打开油箱开关或取下配重压力表。

[ʌnˈfɑːs(ə)n][ˈkʌvə(r)][ænd; ənd][tɪlt][ðə; ðɪ][fɑː(r)][saɪd][ʌp][səʊ] [stiːm] [ɪˈskeɪps] [əˈweɪ][frɒm; frəm][juː; jʊ] .

Unfasten	cover	and	tilt	the	far	side	up	so	steam	escapes	away	from	you	.
解开	覆盖	和	倾斜	这	远的	边	向上	所以	蒸汽	逃脱	离开	从	你	.

打开盖子，将远端向上倾斜，使蒸汽远离你。

[teɪk] [dʒˈɑːz][frɒm; frəm][ðə; ðɪ][ˈkænə(r)] .

Take	jars	from	the	canner	.
拿	罐子	从	这	罐头	.

从罐头机中取出罐子。

• [ɪf] [miːt] [ɪz] [pækt] [ɪn][kænz] ,

• If	meat	is	packed	in	cans	,
• 如果	肉	是	包装	在	罐头	,

· 如果肉类装在罐头里，

[rɪˈmuːv] [ˈkænə(r)][frɒm; frəm] [hiːt] [æz; əz] [suːn] [æz; əz] [ˈprəʊsesɪŋ] [taɪm][ɪz][ʌp] .

remove	canner	from	heat	as	soon	as	processing	time	is	up	.
消除	罐头	从	热	作为	很快	作为	加工	时间	是	向上	.

加工时间结束后立即将罐头机从火上移开。

[ˈəʊpən] [ˈpetkɒk] [ɔː(r)] [teɪk] [ɒf] [ˈweɪtɪd] [geɪdʒ][æt; ət][wʌns][tuː; tə] [rɪˈliːs] [stiːm] .

Open	petcock	or	take	off	weighted	gage	at	once	to	release	steam	.
打开	放水阀	或者	拿	离开	加权	量规	在	一次	到	发布	蒸汽	.

立即打开放气阀或取下配重压力表以释放蒸汽。

[ðen] [ʌnˈfɑːs(ə)n][ˈkʌvə(r)] , [ˈtɪltɪŋ] [fɑː(r)][saɪd][ʌp][səʊ] [stiːm] [ɪˈskeɪps] [əˈweɪ] [frɒm; frəm][jɔː(r); jə(r)] [feɪs] .

Then	unfasten	cover	,	tilting	far	side	up	so	steam	escapes	away	from	your	face	.
然后	解开	覆盖	,	倾斜	远的	边	向上	所以	蒸汽	逃脱	离开	从	你的	脸	.

然后解开盖子，将远端向上倾斜，使蒸汽远离你的脸部。

[rɪˈmuːv] [kænz] .

Remove	cans	.
消除	罐头	.

移除罐头。

[jiːld] [ɒv; əv] [kænd] [miːt] [frɒm; frəm] [freʃ]

Yield	of	Canned	Meat	From	Fresh
屈服	的	罐装	肉	从	新鲜的

新鲜肉类制成罐头肉的产量

[ðə; ði]['nʌmbə(r)][ɒv; əv][dʒ'ɑ:z][ɔ:(r)][kænz][ju:; jʊ][get][frɒm; frəm][ə; eɪ]['gɪv(ə)n][ə'maʊnt][ɒv; əv][rɔ:][mi:t]

The	number	of	jars	or	cans	you	get	from	a	given	amount	of	raw	meat
这	数字	的	罐子	或者	罐头	你	得到	从	一个	给定	数量	的	生的	肉

['veəriz][wɪð][ðə; ði][saɪz][ɒv; əv][ðə; ði]['pi:sɪz][ænd; ənd][ðə; ði][wei][ðə; ði][mi:t][ɪz][pækt].

varies	with	the	size	of	the	pieces	and	the	way	the	meat	is	packed	.
变化	和	这	尺寸	的	这	件	和	这	方式	这	肉	是	包装	.

一定量的生肉能制成多少罐或瓶，取决于肉块的大小和肉的包装方式。

[fɔ:(r); fə(r)][ə; eɪ][wʌn] - [kwɔ:t][dʒɑ:(r)], [ə'laʊ][ə'prɒksɪmətli][ðə; ði]['fɒləʊɪŋ][ə'maʊnts][ɒv; əv][freʃ],

For	a	1	-	quart	jar	,	allow	approximately	the	following	amounts	of	fresh	,
为了	一个	1	-	夸脱	罐	,	允许	大约	这	下列的	金额	的	新鲜的	,

对于一个1夸脱的罐子，大约需要以下量的鲜榨果汁：

[ʌn'trɪmd][mi:t][wɪð][bəʊn][ɔ:(r)]['redi] - [tu:; tə] - [kʊk]['tʃɪkɪn]:

untrimmed	meat	with	bone	or	ready	-	to	-	cook	chicken	:
未修剪的	肉	和	骨	或者	准备好	-	到	-	厨师	鸡	:

带骨未修整的肉或即食鸡肉：

[bi:f]:[paʊndz]

Beef	:	Pounds
牛肉	:	英镑

牛肉：磅

[raʊnd][θri:][tu:; tə] 3½ .

Round	3	to	3½	.
圆形的	3	到	3½	.

第 3 轮到第 3½ 轮。

[rʌmp][faɪv][tu:; tə] 5½ .

Rump	5	to	5½	.
臀部	5	到	5½	.

臀肉 5 至 5½。

[pɔ:k][lɔɪn][faɪv][tu:; tə] 5½ .

Pork	loin	5	to	5½	.
猪肉	腰部	5	到	5½	.

猪里脊肉 5 至 5½。

['tʃɪkɪn]:

Chicken	:
鸡	:

鸡：

[kænd][wɪð][bəʊn] 3½ [tu:; tə] 4¼ .

Canned	with	bone	3½	to	4¼	.
罐装	和	骨	3½	到	4¼	.

带骨罐装 3½ 至 4¼。

[kænd][wɪ'ðaʊt][bəʊn] 5½ [tu:; tə] 6¼ . -

Canned	without	bone	5½	to	6¼	.	12
罐装	没有	骨	5½	到	6¼	.	-

无骨罐装 5½ 至 6¼.12

['ɑ:ftə(r)] - ['kænɪŋ][dʒɒbz]

After	-	Canning	Jobs
后	-	罐头	工作机会

罐头后工作

['ku:lɪŋ]

Cooling
冷却

冷却

[glɑːs] [dʒˈɑːz]

Glass	jars
玻璃	罐子

玻璃罐

[æz; əz] [suːn] [æz; əz][juː; jʊ] [teɪk] [dʒˈɑːz] [aʊt] [ɒv; əv][ðə; ði][ˈkænə(r)] , [kəmˈpliːt] [siːlz] [ɪf] [ˈnesəsəri] .

As	soon	as	you	take	jars	out	of	the	canner	,	complete	seals	if	necessary	.
作为	很快	作为	你	拿	罐子	出去	的	这	罐头	,	完全的	封印	如果	必要的	.

将罐子从罐头机中取出后，如有必要，立即完成密封。

[kuːl] [dʒˈɑːz] [tɒp] [saɪd] [ʌp] .

Cool	jars	top	side	up	.
凉爽的	罐子	顶部	边	向上	.

将冷却的罐子顶部朝上。

[pʊt] [ðem; ðəm] [ɒn] [ə; eɪ] [ræk] [ɔː(r)][ˈfəʊldɪd] [klɒθ] [tuː; tə] [kuːl] .

Put	them	on	a	rack	or	folded	cloth	to	cool	.
放	他们	在	一个	架子	或者	折叠	布	到	凉爽的	.

将它们放在架子上或折叠好的布上冷却。

[kiːp] [ðem; ðəm] [əˈweɪ] [frɒm; frəm] [drɑːfts] .

Keep	them	away	from	drafts	.
保持	他们	离开	从	草稿	.

避免让它们受风。

[doʊnt][ˈkʌvə(r)] .

Don't	cover	.
不	覆盖	.

不要掩盖。

[wen] [dʒˈɑːz] [ɑː(r); ə(r)] [kuːl] , [teɪk] [ɒf] [skruː] [bændz] .

When	jars	are	cool	,	take	off	screw	bands	.
什么时候	罐子	是	凉爽的	,	拿	离开	拧紧	乐队	.

罐子冷却后，取下螺旋环。

[duː; də] [nɒt] [fɔːs] [bændz] [ðæt] [stɪk] : [ˈluːs(ə)n] [baɪ] [ˈkʌvərɪŋ] [ðem; ðəm] [wɪð] [ə; eɪ] [hɒt] [dæmp] [klɒθ] .

Do	not	force	bands	that	stick	:	loosen	by	covering	them	with	a	hot	damp	cloth	.
做	不是	力量	乐队	那	戳	:	松开	经过	覆盖	他们	和	一个	热的	潮湿	布	.

不要强行解开粘住的橡皮筋：用热的湿布盖住橡皮筋使其松动。

[wɒʃ] [hændz] [ænd; ənd] [stɔː(r)] [ðem; ðəm] [ɪn] [ə; eɪ] [draɪ] [pleɪs] .

Wash	hands	and	store	them	in	a	dry	place	.
洗	双手	和	店铺	他们	在	一个	干燥	地方	.

洗手后将物品存放在干燥处。

[tɪn] [kænz]

Tin	cans
锡	罐头

锡罐

[æz; əz] [suːn] [æz; əz][juː; jʊ] [teɪk] [kænz] [aʊt] [ɒv; əv][ðə; ði][ˈkænə(r)] , [pʊt] [ðem; ðəm][ɪn][kəʊld]['wɔːtə(r)] .

As	soon	as	you	take	cans	out	of	the	canner	,	put	them	in	cold	water	.
作为	很快	作为	你	拿	罐头	出去	的	这	罐头	,	放	他们	在	寒冷的	水	.

将罐头从罐头机中取出后，立即放入冷水中。

[tʃeɪndʒ] ['wɔːtə(r)] ['friːkwəntli] [fɔː(r); fə(r)] [fɑːst] ['kuːlɪŋ] .

Change	water	frequently	for	fast	cooling	.
改变	水	频繁地	为了	快速地	冷却	.

经常换水可以快速降温。

[rɪˈmuːv] [kænz] [frɒm; frəm] ['wɔːtə(r)] [waɪl] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [stɪl] [wɔːm] [səʊ] [ðeɪ] [wɪl] [draɪ] [ɪn] [ðə; ði] [eə(r)] .

Remove	cans	from	water	while	they	are	still	warm	so	they	will	dry	in	the	air	.
消除	罐头	从	水	尽管	他们	是	仍然	温暖的	所以	他们	将要	干燥	在	这	空气	.

趁罐头还温热时将其从水中取出，以便风干。

[ɪf] [juː; jʊ] [stæk] [kænz] , ['stægə(r)][ðem; ðəm][tuː; tə] [ə'laʊ] [eə(r)][ˌsɜːkjə'leɪʃ(ə)n] .

If	you	stack	cans	,	stagger	them	to	allow	air	circulation	.
如果	你	堆	罐头	,	错开	他们	到	允许	空气	循环	.

如果要堆叠罐子，请错开摆放，以便空气流通。

['tʃekɪŋ] [siːlz]

Checking	Seals
检查	海豹

检查密封件

[tʃek] [kən'teɪnə(r)z][fɔː(r); fə(r)] [liːks] [wen] [dʒ'ɑːz][ɔː(r)][kænz][ɑː(r); ə(r)] ['θʌrəli] [kuːl] .

Check	containers	for	leaks	when	jars	or	cans	are	thoroughly	cool	.
查看	容器	为了	泄漏	什么时候	罐子	或者	罐头	是	彻底	凉爽的	.

罐子或瓶子彻底冷却后，检查容器是否漏水。

[ə'keɪʒnəli] , [ə; eɪ][kæn; kən] [pækt] [tuː] [fʊl] ['bʌldʒɪz][æt; ət][ðə; ði][endz] .

Occasionally	,	a	can	packed	too	full	bulges	at	the	ends	.
偶尔	,	一个	能	包装	也	满的	凸起	在	这	结束	.

有时，装得太满的罐头两端会鼓起来。

[set] [ˌaɪ 'tiː][ə'saɪd][ænd; ənd][juːz] [wɪ'ðɪn] [ə; eɪ] [fjuː] [deɪz] .

Set	it	aside	and	use	within	a	few	days	.
放	它	旁边	和	使用	之内	一个	很少	天	.

放好后放在一边，几天内用完。

[ðɪs] [wɪl] [prɪ'vent] ['leɪtə(r)] [kən'fjuːʒn] [wɪð] [kænz] [ðæt] [bʌldʒ] [frɒm; frəm] ['spɔɪlɪdʒ] ['djʊərɪŋ] ['stɔːrɪdʒ] .

This	will	prevent	later	confusion	with	cans	that	bulge	from	spoilage	during	storage	.
这	将要	防止	之后	困惑	和	罐头	那	凸出	从	腐败	期间	贮存	.

这样可以避免日后与因储存过程中变质而膨胀的罐头混淆。

[ɒn] [ðə; ði] [deɪ] ['ɑːftə(r)] ['kænɪŋ] , [ɪg'zæmɪn] [iːtʃ] [dʒɑː(r)] ['keəfəli] .

On	the	day	after	canning	,	examine	each	jar	carefully	.
在	这	天	后	罐头	,	检查	每个	罐	小心	.

罐装后的第二天，仔细检查每一罐。

[tɜːn] [ˌaɪ 'tiː] ['pɑːʃəli] ['əʊvə(r)] .

Turn	it	partially	over	.
转动	它	部分	超过	.

将其部分翻转。

[ɪf] [dʒɑː(r)][hæz; həz][ə; eɪ] [flæt] ['met(ə)l][lɪd] , [test] [siːl] [baɪ] ['tæpɪŋ] ['sentə(r)][ɒv; əv][lɪd] [wɪð] [ə; eɪ] [spuːn]

If	jar	has	a	flat	metal	lid	,	test	seal	by	tapping	center	of	lid	with	a	spoon
如果	罐	有	一个	平坦的	金属	盖	,	测试	海豹	经过	窃听	中心	的	盖	和	一个	勺子

.

:

.

如果罐子是扁平的金属盖，可以用勺子敲击盖子的中心来测试密封性。

[ə; eɪ][klɪə(r)] [rɪŋ] [miːnz] [ə; eɪ] [gʊd] [siːl] .

A	clear	ring	means	a	good	seal	.
一个	清除	戒指	方法	一个	好的	海豹	.

清晰的密封圈表示密封良好。

[ə; eɪ] [dʌl] [nəʊt] , [haʊ'evə(r)] , [dʌz] [nɒt] ['ɔːlweɪz] [miːn] [ə; eɪ][pɔː(r); pʊə(r)] [siːl] .

A	dull	note	,	however	,	does	not	always	mean	a	poor	seal	.
一个	乏味的	笔记	,	然而	,	做	不是	总是	意思是	一个	贫穷的	海豹	.

然而，音色暗淡并不总是意味着密封不良。

[ə'nʌðə(r)] [test] [ɪz][tuː; tə] [pres] [ɒn][ðə; ði]['sentə(r)][ɒv; əv][ðə; ði][lɪd] ;

Another	test	is	to	press	on	the	center	of	the	lid	;
其他	测试	是	到	按	在	这	中心	的	这	盖	;

另一种测试方法是按压盖子的中心；

[dʒɑː(r)][ɪz] [siːld] [ɪf] [lɪd][ɪz] [daʊn] [ænd; ənd] [dʌz] [nɒt] [muːv] .

jar	is	sealed	if	lid	is	down	and	does	not	move	.
罐	是	密封	如果	盖	是	向下	和	做	不是	移动	.

如果盖子盖上且不动，则罐子是密封的。

[ɪg'zæmɪn] [siːmz] [ænd; ənd] [siːlz] ['keəfəli] [ɒn][ɔːl][kænz] .

Examine	seams	and	seals	carefully	on	all	cans	.
检查	接缝	和	封印	小心	在	全部	罐头	.

仔细检查所有罐头的接缝和密封处。

[kæn; kən] [endz] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] ['ɔːlməʊst] [flæt] , [wɪð] [ə; eɪ] [slaɪt] ['ɪnwəd] [kɜːv] .

Can	ends	should	be	almost	flat	,	with	a	slight	inward	curve	.
能	结束	应该	是	几乎	平坦的	,	和	一个	轻微	向内	曲线	.

罐头两端应几乎平坦，略微向内弯曲。

['bʌk(ə)ld] [ɔː(r)]['brəʊkən] [siːmz] [meɪ] [biː; bi] [kɔːzd] [baɪ] ['kuːlɪŋ] [kænz] [tuː] [fɑːst][ɔː(r)][baɪ][nɒt] ['fɪlɪŋ]

Buckled	or	broken	seams	may	be	caused	by	cooling	cans	too	fast	or	by	not	filling
弯曲	或者	破碎的	接缝	可能	是	导致	经过	冷却	罐头	也	快速地	或者	经过	不是	填充

[kænz] [wɪð] [ɪ'nʌf] [miːt] .

cans	with	enough	meat	.
罐头	和	足够的	肉	.

罐头接缝处弯曲或破损可能是由于罐头冷却过快或罐头装肉量不足造成的。

[duː; də][nɒt][stɔː(r)] ['liːki] [dʒ'ɑːz][ænd; ənd][kænz] .

Do	not	store	leaky	jars	and	cans	.
做	不是	店铺	漏水	罐子	和	罐头	.

不要存放漏水的罐子和瓶子。

['aɪðə(r)][juːz][ðə; ðɪ] [fuːd] [æt; ət][wʌns][ɔː(r)][kæn; kən][ˌaɪ 'tiː] [ə'gen] [ɪn] [ə'nʌðə(r)] [kən'teɪnə(r)] .

Either	use	the	food	at	once	or	can	it	again	in	another	container	.
任何一个	使用	这	食物	在	一次	或者	能	它	再次	在	其他	容器	.

要么立即食用，要么将其再次装入另一个容器中保存。

[bɪ'gɪn] [ðə; ðɪ] ['sekənd] ['kænɪŋ] [baɪ] ['hiːtɪŋ] [miːt] [θruː] .

Begin	the	second	canning	by	heating	meat	through	.
开始	这	第二	罐头	经过	加热	肉	通过	.

首先将肉加热至完全熟透，开始第二次罐装。

[ðen] [pæk] [ænd; ənd] ['prəʊses][ˌaɪ 'tiː][ɪn][ə; eɪ] ['preʃə(r)] ['kænə(r)][fɔː(r); fə(r)][ðə; ðɪ] [fʊl] [taɪm]

Then	pack	and	process	it	in	a	pressure	canner	for	the	full	time
然后	盒	和	过程	它	在	一个	压力	罐头	为了	这	满的	时间

[ˌrekə'mendɪd] .

recommended	.
受到推崇的	.

然后将其装入压力罐中，并按照建议的时间进行加工。

[duː; də][nɒt]['əʊpən][ænd; ənd][riː'fɪl; 'riːfɪl][dʒ'ɑːz] [ðæt] [hæv; həv] [lɒst] ['lɪkwɪd]['djʊərɪŋ] ['prəʊsesɪŋ] .

Do	not	open	and	refill	jars	that	have	lost	liquid	during	processing	.
做	不是	打开	和	补充装	罐子	那	有	丢失的	液体	期间	加工	.

加工过程中已损失液体的罐子不要打开和重新灌装。

[lɒs] [ɒv; əv]['lɪkwɪd] [dʌz] [nɒt] [kɔːz] [kænd] [miːt] [tuː; tə] [spɔɪl] .

Loss	of	liquid	does	not	cause	canned	meat	to	spoil	.
损失	的	液体	做	不是	原因	罐装	肉	到	剧透	.

罐头肉失去水分不会导致其变质。

['əʊpənɪŋ] [wʊd] [kən'tæmɪneɪt] [ðə; ðɪ] ['steraɪl] ['kɒntents] , [ænd; ənd] [miːt] [wʊd] [hæv; həv][tuː; tə][biː; bi]

Opening	would	contaminate	the	sterile	contents	,	and	meat	would	have	to	be
开幕	会	污染	这	无菌	内容	,	和	肉	会	有	到	是

[p'rəsest] [ə'gen] [tuː; tə][ɪn'ʃʊə(r)] ['seɪfti] .

processed	again	to	insure	safety	.
已处理	再次	到	保证	安全	.

打开包装会污染无菌内容物，肉类必须重新加工才能确保安全。

['leɪblɪŋ]
Labeling
标签

标签

[waɪp] [kən'teɪnə(r)z]['ɑːftə(r)] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [kuːl] .
Wipe **containers** **after** **they** **are** **cool** **.**
擦拭 容器 后 他们 是 凉爽的 .

容器冷却后擦拭干净。

['leɪb(ə)l] [iːtʃ] [dʒɑː(r)][ænd; ənd][kæn; kən][tuː; tə] [ʃəʊ] ['kɒntents] [ænd; ənd] [deɪt] [ɒv; əv] ['kænɪŋ] .
Label **each** **jar** **and** **can** **to** **show** **contents** **and** **date** **of** **canning** **.**
标签 每个 罐 和 能 到 展示 内容 和 日期 的 罐头 .

在每个罐子上贴上标签，标明内容物和罐装日期。

[ɪf] [juː; jʊ] [kænd] [mɔː(r)][ðæn; ðən][wʌn][lɒt][ɒn][wʌn] [deɪ] , [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ][lɒt]['nʌmbə(r)] . -
If **you** **canned** **more** **than** **one** **lot** **on** **one** **day** **,** **add** **a** **lot** **number** **.** **13**
如果 你 罐装 更多的 比 一 很多 在 一 天 , 添加 一个 很多 数字 . -

如果一天内罐装了多批产品，请添加批号。13

['stɔːrɪŋ]
Storing
存储

存储

[sɪ'lekt] [ə; eɪ] [kuːl] , [draɪ] [pleɪs] [fɔː(r); fə(r)] ['stɔːrɪŋ] [kænd] [miːt] [ænd; ənd] ['pəʊltri] .
Select **a** **cool** **,** **dry** **place** **for** **storing** **canned** **meat** **and** **poultry** **.**
选择 一个 凉爽的 , 干燥 地方 为了 存储 罐装 肉 和 家禽 .

选择阴凉干燥处存放罐装肉类和家禽。

[prə'tekt] [miːt] [frɒm; frəm] [hiːt] , [frɒm; frəm] ['friːzɪŋ] , [ænd; ənd][frɒm; frəm] ['dæmpnəs] .
Protect **meat** **from** **heat** **,** **from** **freezing** **,** **and** **from** **dampness** **.**
保护 肉 从 热 , 从 冷冻 , 和 从 潮湿 .

保护肉类免受高温、冷冻和潮湿的影响。

[hiːt] ['kɔːzɪz] [kænd] [fuːdz] [tuː; tə] [luːz] ['kwɒləti] .
Heat **causes** **canned** **foods** **to** **lose** **quality** **.**
热 原因 罐装 食物 到 失去 质量 .

高温会导致罐头食品品质下降。

[duː; də][nɒt][stɔː(r)] [kænd] [miːts] [ɪn][də'rekt] ['sʌnlaɪt] , [nɪə(r)][hɒt][paɪps] , [ɔː(r)][nɪə(r)] [hiːt] .
Do **not** **store** **canned** **meats** **in** **direct** **sunlight** **,** **near** **hot** **pipes** **,** **or** **near** **heat** **.**
做 不是 店铺 罐装 肉类 在 直接的 阳光 , 靠近 热的 管道 , 或者 靠近 热 .

不要将罐装肉类存放在阳光直射处、热管道附近或热源附近。

['friːzɪŋ] [dʌz] [nɒt] [kɔːz] [kænd] [miːt] [tuː; tə] [spɔɪl] ,
Freezing **does** **not** **cause** **canned** **meat** **to** **spoil** **,**
冷冻 做 不是 原因 罐装 肉 到 剧透 ,

冷冻不会导致罐装肉变质。

[bʌt; bət][ˌaɪ 'tiː] [meɪ] ['dæmɪdʒ] [ðə; ði] [siːl] [səʊ] [ðæt] ['spɔɪlɪdʒ] [bɪ'gɪnz] .
but **it** **may** **damage** **the** **seal** **so** **that** **spoilage** **begins** **.**
但 它 可能 损害 这 海豹 所以 那 腐败 开始 .

但这样做可能会损坏密封层，导致食物变质。

[ɪn][æn; ən] [ʌn'hiːtɪd] ['stɔːrɪdʒ] ['eərɪə] , ['kʌvə(r)][dʒ'ɑːz][ænd; ənd][kænz] [wɪð] [ə; eɪ] [kliːn] ,
In **an** **unheated** **storage** **area** **,** **cover** **jars** **and** **cans** **with** **a** **clean** **,**
在 一个 未加热 贮存 区域 , 覆盖 罐子 和 罐头 和 一个 干净的 ,

在未加热的储存区域，用干净的盖子盖住罐子和瓶子。

[əʊld] ['blæŋkit] [ɔː(r)] [ræp] [ðem; ðəm][ɪn] ['njuːzˌpeɪpəz] .
old **blanket** **or** **wrap** **them** **in** **newspapers** **.**
老的 毯子 或者 裹 他们 在 报纸 .

用旧毯子盖住或者用报纸包起来。

['dæmpnəs]	[meɪ]	[kə'rəʊd]	[kænz]	[ɔː(r)]	['met(ə)l]	[dʒɑː(r)]	[lɪdz]	[ænd; ənd]	[kɔːz]	['liːkɪdʒ]	.
Dampness	**may**	**corrode**	**cans**	**or**	**metal**	**jar**	**lids**	**and**	**cause**	**leakage**	**.**
潮湿	可能	腐蚀	罐头	或者	金属	罐	盖子	和	原因	泄漏	.

潮湿可能会腐蚀罐头或金属瓶盖，导致泄漏。

['spɔɪlɪdʒ]
Spoilage
腐败

腐败

[ɪ'miːdiətli]	[dɪ'strɔɪ]	['eni]	[kænd]	[miːt]	[ðæt]	[hæz; həz]	[spɔɪld]	.
Immediately	**destroy**	**any**	**canned**	**meat**	**that**	**has**	**spoiled**	**.**
立即地	破坏	任何	罐装	肉	那	有	被宠坏了	.

立即销毁所有变质的罐装肉。

[bɜːn]	[ˌaɪ 'tiː]	[ɔː(r)]	[dɪ'spəʊz]	[ɒv; əv]	[ˌaɪ 'tiː]	[weə(r)]	[ˌaɪ 'tiː]	['kænɒt]	[biː; bi]	['iːt(ə)n]	[baɪ]	['hjuːmənz]	[ɔː(r)]	['ænɪmlz]	.
Burn	**it**	**or**	**dispose**	**of**	**it**	**where**	**it**	**cannot**	**be**	**eaten**	**by**	**humans**	**or**	**animals**	**.**
烧伤	它	或者	处置	的	它	在哪里	它	不能	是	吃	经过	人类	或者	动物	.

将其焚烧或丢弃在人类和动物无法食用的地方。

[duː; də]	[nɒt]	[teɪst]	[kænd]	[miːt]	[ðæt]	[juː; jʊ]	[sə'spekt]	[ɒv; əv]	['biːɪŋ]	[spɔɪld]	.
Do	**not**	**taste**	**canned**	**meat**	**that**	**you**	**suspect**	**of**	**being**	**spoiled**	**.**
做	不是	品尝	罐装	肉	那	你	怀疑	的	存在	被宠坏了	.

不要品尝怀疑已经变质的罐头肉。

[teɪk]	[ðiːz]	['pɒzətɪv]	[steps]	[tuː; tə]	[ɪn'ʃʊə(r)]	[ðə; ði]	['seɪfti]	[ɒv; əv]	[kænd]	[miːt]	—
Take	**these**	**positive**	**steps**	**to**	**insure**	**the**	**safety**	**of**	**canned**	**meat**	**—**
拿	这些	积极的	步骤	到	保证	这	安全	的	罐装	肉	—

采取以下积极措施，确保罐装肉的安全——

[kiːp]	[miːt]	[ænd; ənd]	[ɪ'kwɪpmənt]	[kliːn]	.
Keep	**meat**	**and**	**equipment**	**clean**	**.**
保持	肉	和	设备	干净的	.

保持肉类和用具清洁。

['fɒləʊ]	[ˌrekə'mendɪd]	['meθədz]	,	[ɪn'kluːdɪŋ]	['prəʊsesɪŋ]	[taɪmz]	[ænd; ənd]	['temprətʃər]	.
Follow	**recommended**	**methods**	**,**	**including**	**processing**	**times**	**and**	**temperatures**	**.**
跟随	受到推崇的	方法	,	包括	加工	时代	和	温度	.

遵循推荐的方法，包括加工时间和温度。

[kuːl]	[ænd; ənd]	[stɔː(r)]	['prɒpəli]	.
Cool	**and**	**store**	**properly**	**.**
凉爽的	和	店铺	适当地	.

冷却后妥善保存。

[tuː; tə]	[ə'vɔɪd]	['eni]	[rɪsk]	[ɒv; əv]	['bɒtʃəlɪzəm]	—	[ə; eɪ]	['sɪəriəs]	[fuːd]	['pɔɪzənɪŋ]	—	[ˌaɪ 'tiː]	[ɪz]	[ɪ'senʃ(ə)l]	[ðæt]
To	**avoid**	**any**	**risk**	**of**	**botulism**	**—**	**a**	**serious**	**food**	**poisoning**	**—**	**it**	**is**	**essential**	**that**
到	避免	任何	风险	的	肉毒杆菌中毒	—	一个	严肃的	食物	中毒	—	它	是	基本的	那

[ðə; ði]	['preʃə(r)]	['kænə(r)]	[biː; bi]	[ɪn]	['pɜːfɪkt]	['ɔːdə(r)]	[ænd; ənd]	[ðæt]	['evri]	['kænɪŋ]	[ˌrekəmen'deɪʃn]
the	**pressure**	**canner**	**be**	**in**	**perfect**	**order**	**and**	**that**	**every**	**canning**	**recommendation**
这	压力	罐头	是	在	完美的	命令	和	那	每一个	罐头	推荐

[biː; bi]	['fɒləʊd]	[ɪg'zæktli]	.
be	**followed**	**exactly**	**.**
是	随后	确切地	.

为避免肉毒杆菌中毒（一种严重的食物中毒）的风险，压力罐必须处于完美状态，并且必须严格遵守每一项罐装建议。

[ən'les]	[juː; jʊ]	[ɑː(r); ə(r)]	['æbsəluːtli]	[ʃʊə(r)]	[ɒv; əv]	[jɔː(r); jə(r)]	[geɪdʒ]	[ænd; ənd]	['kænɪŋ]	['meθədz]	,
Unless	**you**	**are**	**absolutely**	**sure**	**of**	**your**	**gage**	**and**	**canning**	**methods**	**,**
除非	你	是	绝对地	当然	的	你的	量规	和	罐头	方法	,

除非你对自己的计量和罐装方法绝对有把握，

[bɔɪl] [həʊm] - [kænd] [miːt] - ['mɪnɪts] [ɪn][ə; eɪ] ['kʌvəd] [pæn][bɪ'fɔː(r)] ['teɪstɪŋ] [ɔː(r)]['juːzɪŋ] .

boil	**home**	**-**	**canned**	**meat**	**20**	**minutes**	**in**	**a**	**covered**	**pan**	**before**	**tasting**	**or**	**using**	**.**
熬	家	-	罐装	肉	-	分钟	在	一个	涵盖	平底锅	前	品尝	或者	使用	.

自制罐装肉在加盖的锅中煮20分钟后再品尝或使用。

['bɔɪlɪŋ] [ɪz][ðə; ði][best] [weɪ] [tuː; tə][faɪnd][aʊt] [ɪf] [kænd] [miːt] [ɪz] [seɪf] .

Boiling	**is**	**the**	**best**	**way**	**to**	**find**	**out**	**if**	**canned**	**meat**	**is**	**safe**	**.**
沸腾	是	这	最好的	方式	到	寻找	出去	如果	罐装	肉	是	安全的	.

煮沸是检验罐头肉是否安全的最佳方法。

[hiːt] [brɪŋz] [aʊt][ðə; ði] [ˌkærəktə'rɪstɪk] ['əʊdə(r)][ɒv; əv] [spɔɪld] [miːt] .

Heat	**brings**	**out**	**the**	**characteristic**	**odor**	**of**	**spoiled**	**meat**	**.**
热	带来	出去	这	特征	气味	的	被宠坏了	肉	.

加热会散发出腐肉特有的气味。

[ɪf] [miːt] [dɪ'veləps] [sʌtʃ] [æn; ən]['əʊdə(r)] , [dɪ'strɔɪ] [ˌaɪ 'tiː] [wɪ'ðaʊt] ['teɪstɪŋ] .

If	**meat**	**develops**	**such**	**an**	**odor**	**,**	**destroy**	**it**	**without**	**tasting**	**.**
如果	肉	发展	这样的	一个	气味	,	破坏	它	没有	品尝	.

如果肉散发出这种气味，不要尝，直接销毁。

[ɪf] [bɔɪld] [miːt] [ɪz][nɒt][tuː; tə][biː; bi] [juːst] [æt; ət][wʌns] ,

If	**boiled**	**meat**	**is**	**not**	**to**	**be**	**used**	**at**	**once**	**,**
如果	煮沸	肉	是	不是	到	是	用过的	在	一次	,

如果煮熟的肉不打算马上食用，

[ɔː(r)] [ɪf] [ˌaɪ 'tiː][ɪz][tuː; tə][biː; bi] [juːst] [ɪn]['sælədz][ɔː(r)] ['sænwɪtʃz] , [rɪ'frɪdʒəreɪt] [ˌaɪ 'tiː] [ɪ'miːdiətli] .

or	**if**	**it**	**is**	**to**	**be**	**used**	**in**	**salads**	**or**	**sandwiches**	**,**	**refrigerate**	**it**	**immediately**	**.**
或者	如果	它	是	到	是	用过的	在	沙拉	或者	三明治	,	冷藏	它	立即地	.

如果用于沙拉或三明治，请立即冷藏。

[biː; bi] [ə'lɜːt] [tuː; tə] [saɪnz] [ɒv; əv] ['spɔɪlɪdʒ] [wen] [juː; jʊ] [teɪk] [miːt] [kən'teɪnə(r)z][frɒm; frəm] ['stɔːrɪdʒ] .

Be	**alert**	**to**	**signs**	**of**	**spoilage**	**when**	**you**	**take**	**meat**	**containers**	**from**	**storage**	**.**
是	警报	到	标志	的	腐败	什么时候	你	拿	肉	容器	从	贮存	.

从储藏室取出肉类容器时，要注意是否有变质迹象。

['bʌldʒɪŋ] [dʒɑː(r)][lɪdz][ɔː(r)] [rɪŋz] , [gæs] ['bʌbəlz] , [liːks] ,

Bulging	**jar**	**lids**	**or**	**rings**	**,**	**gas**	**bubbles**	**,**	**leaks**	**,**
凸起	罐	盖子	或者	戒指	,	气体	气泡	,	泄漏	,

罐盖或罐环鼓胀、出现气泡、漏气、

['bʌldʒɪŋ] [kæn; kən] [endz] — [ðiːz] [meɪ] [miːn] [ðə; ði] [siːl] [hæz; həz]['brəʊkən][ænd; ənd][ðə; ði] [fuːd]

bulging	**can**	**ends**	**—**	**these**	**may**	**mean**	**the**	**seal**	**has**	**broken**	**and**	**the**	**food**
凸起	能	结束	—	这些	可能	意思是	这	海豹	有	破碎的	和	这	食物

[hæz; həz] [spɔɪld] .

has	**spoiled**	**.**
有	被宠坏了	.

罐头底部鼓胀——这可能意味着密封破损，食物已经变质。

[test] [iːtʃ] [kæn; kən][baɪ] ['presɪŋ] [ðə; ði][endz] ; [endz] [ʃʊd; ʃəd][nɒt] [bʌldʒ] [ɔː(r)][snæp] [bæk] .

Test	**each**	**can**	**by**	**pressing**	**the**	**ends**	**;**	**ends**	**should**	**not**	**bulge**	**or**	**snap**	**back**	**.**
测试	每个	能	经过	紧迫	这	结束	;	结束	应该	不是	凸出	或者	折断	后退	.

按压罐身两端进行测试；罐身两端不应鼓起或回弹。

[tʃek] [ðə; ði] ['kɒntents] [æz; əz][juː; jʊ]['əʊpən][ðə; ði][kən'teɪnə(r)] .

Check	**the**	**contents**	**as**	**you**	**open**	**the**	**container**	**.**
查看	这	内容	作为	你	打开	这	容器	.

打开容器后检查内容物。

['spɜːtɪŋ] ['lɪkwɪd] , [ɒf] - ['əʊdə(r)] , [ænd; ənd]['kʌlə(r)]['tʃeɪndʒɪz][ɪn] [miːts] [ɑː(r); ə(r)]['deɪndʒə(r)] ['sɪgnlz] .

Spurting	**liquid**	**,**	**off**	**-**	**odor**	**,**	**and**	**color**	**changes**	**in**	**meats**	**are**	**danger**	**signals**	**.**
喷涌	液体	,	离开	-	气味	,	和	颜色	变化	在	肉类	是	危险	信号	.

肉类喷出液体、散发异味、颜色发生变化都是危险信号。

['sʌlfə(r)][ɪn] [miːt] ['ɒf(ə)n] ['kɔːzɪz] ['met(ə)l][lɪdz][ɔː(r)][kænz][tuː; tə]['dɑːkən] .

Sulfur	**in**	**meat**	**often**	**causes**	**metal**	**lids**	**or**	**cans**	**to**	**darken**	**.**
硫	在	肉	经常	原因	金属	盖子	或者	罐头	到	变暗	.

肉类中的硫磺常常会导致金属盖或罐头变黑。

[ðɪs] [dɪsˌkʌlə'reɪʃn] [dʌz] [nɒt] [ə'fekt] [ðə; ði] ['seɪfti] [ɒv; əv][ðə; ði] [miːt] . -

This	**discoloration**	**does**	**not**	**affect**	**the**	**safety**	**of**	**the**	**meat**	**.**	**14**
这	变色	做	不是	影响	这	安全	的	这	肉	.	-

这种变色并不影响肉的安全性。14

[haʊ] [tuː; tə][kæn; kən] [miːt] — [rɔː] [pæk]

How	**To**	**Can**	**MEAT**	**—**	**raw**	**pack**
如何	到	能	肉	—	生的	盒

如何罐装肉类——生肉包装

[ˌpiː'ɛn] - - .

PN	**-**	**13111**	**.**
PN	-	-	.

PN-13111。

[kʌt] [miːt] ['keəfəli] [frɒm; frəm][bəʊn] .

Cut	**meat**	**carefully**	**from**	**bone**	**.**
切	肉	小心	从	骨	.

小心地将肉从骨头上剔下来。

[trɪm] [ə'weɪ] [məʊst][ɒv; əv][fæt] [wɪ'ðaʊt] [ˌʌn'djuːli] ['slæʃɪŋ] [ðə; ði] [liːn] [pɑːt][ɒv; əv] [miːt] .

Trim	**away**	**most**	**of**	**fat**	**without**	**unduly**	**slashing**	**the**	**lean**	**part**	**of**	**meat**	**.**
修剪	离开	最多	的	胖的	没有	过度	砍杀	这	倾斜	部分	的	肉	.

去除大部分脂肪，但不要过度切割瘦肉部分。

[ˌpiː'ɛn] - - .

PN	**-**	**13122**	**.**
PN	-	-	.

PN-13122。

[kʌt] [miːt] [ɪn][dʒɑː(r)] - [leŋkθ; leŋθ] ['piːsɪz] , [səʊ][greɪn][ɒv; əv] [miːt] [rʌnz][leŋkθ; leŋθ][ɒv; əv][dʒɑː(r)] .

Cut	**meat**	**in**	**jar**	**-**	**length**	**pieces**	**,**	**so**	**grain**	**of**	**meat**	**runs**	**length**	**of**	**jar**	**.**
切	肉	在	罐	-	长度	件	，所以		粮食	的	肉	跑步	长度	的	罐	.

将肉切成与罐子长度相同的块，使肉的纹理方向与罐子的长度方向一致。

[fɪl] [dʒ'ɑːz][tuː; tə][wʌn] [ɪntʃ] [ɒv; əv][tɒp] [wɪð] [wʌn][ɔː(r)][mɔː(r)] ['piːsɪz] [ɒv; əv] [miːt] .

Fill	**jars**	**to**	**1**	**inch**	**of**	**top**	**with**	**one**	**or**	**more**	**pieces**	**of**	**meat**	**.**
充满	罐子	到	1	英寸	的	顶部	和	一	或者	更多的	件	的	肉	.

将罐子装满至距离罐口 1 英寸处，放入一块或多块肉。

[ˌpiː'ɛn] - - .

PN	**-**	**13133**	**.**
PN	-	-	.

PN-13133。

[set]['əʊpən] , [fɪld] [dʒ'ɑːz][ɒn] [ræk] [ɪn][pæn][ɒv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] .

Set	**open**	**,**	**filled**	**jars**	**on**	**rack**	**in**	**pan**	**of**	**boiling**	**water**	**.**
放	打开	，	已填	罐子	在	架子	在	平底锅	的	沸腾	水	.

将装满水的敞口罐放在沸水锅里的架子上。

[kiːp] ['wɔːtə(r)]['lev(ə)l][ˌtuː'tuː] ['ɪntʃɪz] [bɪ'ləʊ] [dʒɑː(r)][tɒps] .

Keep	**water**	**level**	**2**	**inches**	**below**	**jar**	**tops**	**.**
保持	水	等级	2	英寸	以下	罐	最高额	.

保持水位低于罐口 2 英寸。

[ɪn'sɜːt] [θə'mɒmɪtə(r)] [ɪn]['sentə(r)][ɒv; əv][ə; eɪ][dʒɑː(r)] ([ə'bʌv]) , ['kʌvə(r)][pæn] , [ænd; ənd] [hiːt] [miːt]

Insert	thermometer	in	center	of	a	jar	(	above	)	,	cover	pan	,	and	heat	meat
插入	温度计	在	中心	的	一个	罐	(	多于	)	,	覆盖	平底锅	,	和	热	肉

['sləʊli] [tuː; tə] 170° [ef] .

slowly	to	170°	F	.
缓慢地	到	170°	F	.

将温度计插入罐子中心（如上图所示），盖上锅盖，将肉慢慢加热至 170°F。

[wɪ'ðaʊt] [θə'mɒmɪtə(r)] , ['kʌvə(r)][pæn] ; [hiːt] ['sləʊli] [fɔː(r); fə(r)] - ['mɪnɪts] .

Without	thermometer	,	cover	pan	;	heat	slowly	for	75	minutes	.
没有	温度计	,	覆盖	平底锅	;	热	缓慢地	为了	-	分钟	.

不使用温度计，盖上锅盖；慢火加热 75 分钟。

[ˌpiː'ɛn] - - .

PN	-	13144	.
PN	-	-	.

PN-13144。

[rɪ'muːv] [dʒ'ɑːz][frɒm; frəm][pæn] .

Remove	jars	from	pan	.
消除	罐子	从	平底锅	.

将罐子从锅中取出。

[ˌeɪ diː 'diː][sɔːlt] [ɪf] [dɪ'zaɪəd] .

Add	salt	if	desired	.
添加	盐	如果	想要的	.

可根据个人口味添加盐。

[waɪp] [dʒɑː(r)][rɪm] [kliːn] .

Wipe	jar	rim	clean	.
擦拭	罐	轮缘	干净的	.

擦干净罐口。

[pleɪs] [lɪd][səʊ] [ðæt] ['siːlɪŋ] ['kɒmpaʊnd] [ɪz][nekst][tuː; tə] [glɑːs] ([ə'bʌv]) .

Place	lid	so	that	sealing	compound	is	next	to	glass	(	above	)	.
地方	盖	所以	那	密封	化合物	是	下一个	到	玻璃	(	多于	)	.

放置盖子，使密封胶靠近玻璃（上方）。

[skruː] [ðə; ði]['met(ə)l][bænd] [daʊn] [taɪt] [baɪ][hænd] .

Screw	the	metal	band	down	tight	by	hand	.
拧紧	这	金属	乐队	向下	紧的	经过	手	.

用手将金属箍拧紧。

[wen] [bænd][ɪz] [skruːd] [taɪt] , [ðɪs] [lɪd][hæz; həz] [ɪ'nʌf] “ [gɪv] ” [tuː; tə][let][eə(r)] [ɪ'skeɪp] ['djʊərɪŋ]

When	band	is	screwed	tight	,	this	lid	has	enough	“	give	”	to	let	air	escape	during
什么时候	乐队	是	螺丝	紧的	,	这	盖	有	足够的	“	给	”	到	让	空气	逃脱	期间

['prəʊsesɪŋ] . -

processing	.	15
加工	.	-

当盖子拧紧时，它仍有一定的"弹性"，以便在加工过程中让空气逸出。15

[ˌpiː'ɛn] - - .

PN	-	13155	.
PN	-	-	.

PN-13155。

[hæv; həv][ˌtuː'tuː][ɔː(r)][θriː] ['ɪntʃɪz] [ɒv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)][ɪn] ['preʃə(r)] ['kænə(r)] — [ɪ'nʌf] [tuː; tə] [kiːp]

Have	2	or	3	inches	of	boiling	water	in	pressure	canner	—	enough	to	keep
有	2	或者	3	英寸	的	沸腾	水	在	压力	罐头	—	足够的	到	保持

[ˌaɪ 'tiː][frɒm; frəm] ['bɔɪlɪŋ] [draɪ]['djʊərɪŋ] ['prəʊsesɪŋ] .

it	from	boiling	dry	during	processing	.
它	从	沸腾	干燥	期间	加工	.

在压力罐中倒入 2 到 3 英寸的沸水——足以防止在加工过程中烧干。

[pʊt] [dʒˈɑːz] [ɪn] [ˈkænə(r)] ([əˈbʌv]) , [ˈfɑːs(ə)n] [ˈkʌvə(r)] .

Put	**jars**	**in**	**canner**	**(**	**above**	**)**	**,**	**fasten**	**cover**	**.**
放	罐子	在	罐头	(	多于	)	,	系	覆盖	.

将罐子放入罐头锅（上图），盖紧盖子。

[let] [stiːm] [pɔː(r)] [frɒm; frəm] [ˈəʊpən] [ˈpetkɒk] [ɔː(r)] [ˈweɪtɪd] - [geɪdʒ] [ˈəʊpənɪŋ] - [ˈmɪnɪts] .

Let	**steam**	**pour**	**from**	**open**	**petcock**	**or**	**weighted**	**-**	**gage**	**opening**	**10**	**minutes**	**.**
让	蒸汽	倒	从	打开	放水阀	或者	加权	-	量规	开幕	-	分钟	.

让蒸汽从打开的放气阀或配重式压力表开口处流出 10 分钟。

[ʃʌt] [ˈpetkɒk] [ɔː(r)] [pʊt] [ɒn] [geɪdʒ] .

Shut	**petcock**	**or**	**put**	**on**	**gage**	**.**
关闭	放水阀	或者	放	在	量规	.

关闭油箱阀门或安装压力表。

[ˌpiːˈɛn] - - .

PN	**-**	**13166**	**.**
PN	-	-	.

PN-13166。

[wen] [ˈpreʃə(r)] [ˈriːtʃɪz] - [paʊndz] , [nəʊt] [taɪm] .

When	**pressure**	**reaches**	**10**	**pounds**	**,**	**note**	**time**	**.**
什么时候	压力	到达	-	磅	,	笔记	时间	.

当压力达到 10 磅时，记录时间。

[əˈdʒʌst] [hiːt] [ˈʌndə(r)] [ˈkænə(r)] [tuː; tə] [kiːp] [ˈpreʃə(r)] [ˈstedi] .

Adjust	**heat**	**under**	**canner**	**to**	**keep**	**pressure**	**steady**	**.**
调整	热	在下面	罐头	到	保持	压力	稳定的	.

调整罐头锅下方的火力，以保持压力稳定。

[ˈprəʊses] [paɪnt] [dʒˈɑːz] [pækt] [wɪð] [lɑːdʒ] [ˈpiːsɪz] [ɒv; əv] [miːt] - [ˈmɪnɪts] ; [ˈprəʊses] [kwɔːt] [dʒˈɑːz] - [ˈmɪnɪts] .

Process	**pint**	**jars**	**packed**	**with**	**large**	**pieces**	**of**	**meat**	**75**	**minutes**	**;**	**process**	**quart**	**jars**	**90**	**minutes**	**.**
过程	品脱	罐子	包装	和	大的	件	的	肉	-	分钟	;	过程	夸脱	罐子	-	分钟	.

用品脱罐装大块肉，加工时间为 75 分钟；用夸脱罐装大块肉，加工时间为 90 分钟。

[wen] [ˈprəʊsesɪŋ] [taɪm] [ɪz] [ʌp] , [slaɪd] [ˈkænə(r)] [əˈweɪ] [frɒm; frəm] [hiːt] .

When	**processing**	**time**	**is**	**up**	**,**	**slide**	**canner**	**away**	**from**	**heat**	**.**
什么时候	加工	时间	是	向上	,	滑动	罐头	离开	从	热	.

加工时间结束后，将罐头机从热源处移开。

[ˌpiːˈɛn] - -

PN	**-**	**1317**
PN	-	-

PN-1317

[ˈsɛvən] . [let] [ˈpreʃə(r)] [fɔːl] [tuː; tə] [ˈzɪərəʊ] (- [ˈmɪnɪts]) .

7	**.**	**Let**	**pressure**	**fall**	**to**	**zero**	**(**	**30**	**minutes**	**)**	**.**
7	.	让	压力	落下	到	零	(	-	分钟	)	.

7. 让压力降至零（30 分钟）。

[weɪt] [ə; eɪ] [ˈmɪnɪt] [ɔː(r)] [tuː] , [ðen] [ˈsləʊli] [ˈəʊpən] [ˈpetkɒk] .

Wait	**a**	**minute**	**or**	**two**	**,**	**then**	**slowly**	**open**	**petcock**	**.**
等待	一个	分钟	或者	二	,	然后	缓慢地	打开	放水阀	.

稍等一两分钟，然后慢慢打开放水阀。

[ʌnˈfɑːs(ə)n] [ˈkʌvə(r)] , [ˈtɪltɪŋ] [fɑː(r)] [saɪd] [ʌp] [tuː; tə] [kiːp] [stiːm] [əˈweɪ] [frɒm; frəm] [jɔː(r); jə(r)] [feɪs] .

Unfasten	**cover**	**,**	**tilting**	**far**	**side**	**up**	**to**	**keep**	**steam**	**away**	**from**	**your**	**face**	**.**
解开	覆盖	,	倾斜	远的	边	向上	到	保持	蒸汽	离开	从	你的	脸	.

解开盖子，将远端向上倾斜，使蒸汽远离面部。

[ˌpiːˈɛn] - - .
PN - 13188 .
PN - - .

PN-13188。

[set] [dʒˈɑːz] [ɒn] [rɒk] [tuː; tə] [kuːl] [ˌəʊvəˈnaɪt] .
Set jars on rock to cool overnight .
放 罐子 在 岩石 到 凉爽的 过夜 .

将罐子放在石头上冷却过夜。

[kiːp] [ðem; ðəm] [əˈweɪ] [frɒm; frəm] [drɑːfts] , [bʌt; bət] [duː; də] [nɒt] [ˈkʌvə(r)] .
Keep them away from drafts , but do not cover .
保持 他们 离开 从 草稿 , 但 做 不是 覆盖 .

避免让它们受风，但不要遮盖。

[wen] [dʒˈɑːz] [ɑː(r); ə(r)] [ˈθʌrəli] [kuːl] , [rɪˈmuːv] [ˈmet(ə)l] [bændz] [ænd; ənd] [waɪp] [dʒˈɑːz] [kliːn] .
When jars are thoroughly cool , remove metal bands and wipe jars clean .
什么时候 罐子 是 彻底 凉爽的 , 消除 金属 乐队 和 擦拭 罐子 干净的 .

待罐子完全冷却后，取下金属环，并将罐子擦干净。

[ˈleɪb(ə)l] [ænd; ənd] [stɔː(r)] .
Label and store .
标签 和 店铺 .

贴上标签并存放。

[dəˈrekʃ(ə)nz] [fɔː(r); fə(r)] [ˈkænɪŋ] [kʌt] - [ʌp] [miːt] [baɪ] [hɒt] - [pæk] [ænd; ənd] [rɔː] - [pæk] [ˈmeθədz] [bɪˈgɪn]
Directions for canning cut - up meat by hot - pack and raw - pack methods begin
方向 为了 罐头 切 - 向上 肉 经过 热的 - 盒 和 生的 - 盒 方法 开始
[ɒn] [peɪdʒ] - . -
on page 18 . 16
在 页 - . -

用热装法和生装法罐装切块肉的说明从第18.16页开始。

[haʊ] [tuː; tə] [kæn; kən] [ˈtʃɪkɪn] — [hɒt] [pæk]
How To Can CHICKEN — hot pack
如何 到 能 鸡 — 热的 盒

如何罐装鸡肉——热包装

[ˌpiːˈɛn] - - .
PN - 13101 .
PN - - .

PN-13101。

[rɪns] [ænd; ənd] [dreɪn] ([piː] . [fɔːr]) , [ðen] [juːz] [ə; eɪ] [ʃɑːp] [naɪf] [tuː; tə] [dɪsˈdʒɔɪnt] [bɜːd] .
Rinse and drain (p . 4) , then use a sharp knife to disjoint bird .
冲洗 和 流走 (p . 4) , 然后 使用 一个 锋利的 刀 到 不相交 鸟 .

冲洗并沥干（第 4 页），然后用锋利的刀将禽肉肢解。

[pʊl] [ɒn] [leg] [ɔː(r)] [wɪŋ] [æz; əz] [juː; jʊ] [kʌt] [θruː] [ðə; ði] [dʒɔɪnt] .
Pull on leg or wing as you cut through the joint .
拉 在 腿 或者 翼 作为 你 切 通过 这 联合的 .

切开关节时，拉住腿部或翅膀。

[ˌpiːˈɛn] - - .
PN - 13202 .
PN - - .

PN-13202。

[kʌt] [frɒm; frəm] [end] [ɒv; əv] [ˈbrestbəʊn] [tuː; tə] [ˈbækbəʊn] [əˈlɒŋ] [endz] [ɒv; əv] [rɪbz] .
Cut from end of breastbone to backbone along ends of ribs .
切 从 结尾 的 胸骨 到 骨干 沿着 结束 的 肋骨 .

从胸骨末端沿肋骨末端切至脊骨。

['seprət] [brest] [ænd; ənd] [bæk] .
Separate breast and back .
分离 胸部 和 后退 .

分离胸部和背部。

[breɪk] ['bækbəʊn] ; [kʌt] [bæk] [ɪn][hɑːf] .
Break backbone ; cut back in half .
休息 骨干 ; 切 后退 在 一半 .

折断脊梁骨；砍掉一半。

[ˌpiː'ɛn] - - .
PN - 13213 .
PN - - .

PN-13213。

[kʌt] [brest] [streɪt] [daʊn] [bɪ'twiːn] ['wɪʃbəʊn] [ænd; ənd] [pɔɪnt] [ɒv; əv] [brest] .
Cut breast straight down between wishbone and point of breast .
切 胸部 直的 向下 之间 许愿骨 和 观点 的 胸部 .

在胸骨和胸尖之间沿直线切开乳房。

[liːv] [miːt] [ɒn] ['wɪʃbəʊn] .
Leave meat on wishbone .
离开 肉 在 许愿骨 .

把叉骨上的肉留下来。

[ˌpiː'ɛn] - - .
PN - 13224 .
PN - - .

PN-13224。

[rɪ'muːv] [brest] [miːt] [frɒm; frəm]['sentə(r)] [bəʊn] [baɪ] ['kɑːvɪŋ] [daʊn] [ðə; ði] [bəʊn] [ɒn] [wʌn] [saɪd] [ɒv; əv]
Remove breast meat from center bone by carving down the bone on one side of
消除 胸部 肉 从 中心 骨 经过 雕刻 向下 这 骨 在 一 边 的
[brest] .
breast .
胸部 .

沿着胸部一侧的骨头向下切，取出与中心骨头分离的胸肉。

[rɪ'piːt] [ɒn]['ʌðə(r)][saɪd][ɒv; əv] ['brestbəʊn] .
Repeat on other side of breastbone .
重复 在 其他 边 的 胸骨 .

在胸骨另一侧重复上述步骤。

[ˌpiː'ɛn] - - .
PN - 13235 .
PN - - .

PN-13235。

[kʌt] [legz]['ɪntuː] ['drʌmstɪks] [ænd; ənd] [θaɪz] .
Cut legs into drumsticks and thighs .
切 腿 进入 鸡腿 和 大腿 .

将鸡腿切成鸡翅根和鸡大腿。

[sɔː] ['drʌmstɪks] [ɒf] [ʃɔːt] , [ɪf] [dɪ'zaɪəd] .
Saw drumsticks off short , if desired .
锯 鸡腿 离开 短的 , 如果 想要的 .

如果需要，可以将鸡腿锯短。

[sɔːt] ['ɪntuː] ['miːti] [ænd; ənd]['bəʊni] ['piːsɪz] ; [set][ə'saɪd]['dʒɪblətz][tuː; tə][kæn; kən] ['seprətli] . [sɪks] .
Sort into meaty and bony pieces ; set aside giblets to can separately . 6 .
种类 进入 肉质的 和 骨质 件 ; 放 旁边 鸡杂 到 能 分别地 . 6 .

将鸡块分成带肉和带骨的两部分；将内脏单独留作罐头。6.

[pɔː(r)] [ɪ'nʌf] [hɒt]['wɔːtə(r)][ɔː(r)] [brɒθ] ([piː] . [eit]) ['əʊvə(r)] [rɔː] ['miːti] ['piːsɪz] [ɪn][pæn][tuː; tə]['kʌvə(r)]
Pour enough hot water or broth (p . 8) over raw meaty pieces in pan to cover
倒 足够的 热的 水 或者 肉汤 (p . 8) 超过 生的 肉质的 件 在 平底锅 到 覆盖
[miːt] .
meat .
肉 .

在锅中倒入足够的热水或肉汤（第 8 页），盖住生肉块。

[pʊt][ɒn][lɪd] ; [priː'kʊk] [miːt] [tuː; tə]['miːdiəm] [dʌn] ([wen] [kʌt][æt; ət]['sentə(r)] ,
Put on lid ; precook meat to medium done (when cut at center ,
放 在 盖 ; 预煮 肉 到 中等的 完毕 (什么时候 切 在 中心 ,

盖上盖子；将肉预煮至五分熟（切开中心后，

['piːsɪz] [ʃəʊ] ['ɔːlməʊst][nəʊ][pɪŋk]['kʌlə(r)]) . -
pieces show almost no pink color) . 17
件 展示 几乎 不 粉色的 颜色) . -

样品几乎看不到粉红色）。17

[ˌpiː'ɛn] - - .
PN - 13247 .
PN - - .

PN-13247。

[pæk] [hɒt] ['tʃɪkɪn] ['luːsli] ['ɪntuː][dʒ'ɑːz] .
Pack hot chicken loosely into jars .
盒 热的 鸡 松散地 进入 罐子 .

将热鸡肉松散地装入罐中。

[pleɪs] [θaɪz] [ænd; ənd] ['drʌmstɪks] [wɪð] [skɪn][nekst][tuː; tə][glɑːs] ; [brests] [ɪn]['sentə(r)][ɒv; əv][dʒɑː(r)] ;
Place thighs and drumsticks with skin next to glass ; breasts in center of jar ;
地方 大腿 和 鸡腿 和 皮肤 下一个 到 玻璃 ; 乳房 在 中心 的 罐 ;

将鸡腿和鸡翅连皮带肉放在玻璃杯旁边；将鸡胸肉放在罐子中央；

[smɔːlə(r)] ['piːsɪz] ['fɪtɪd] [ɪn] .
smaller pieces fitted in .
较小的 件 适配 在 .

较小的部件可以安装进去。

[liːv] [wʌn] [ɪntʃ] [æt; ət][ðə; ði][tɒp][ɒv; əv][dʒɑː(r)] .
Leave 1 inch at the top of jar .
离开 1 英寸 在 这 顶部 的 罐 .

在罐子顶部留出 1 英寸的空间。

[ˌeɪ diː 'diː][sɔːlt] , [ɪf] [dɪ'zaɪəd] .
Add salt , if desired .
添加 盐 , 如果 想要的 .

根据个人口味添加盐。

['kʌvə(r)] ['tʃɪkɪn] [wɪð] ['bɔɪlɪŋ] [brɒθ] .
Cover chicken with boiling broth .
覆盖 鸡 和 沸腾 肉汤 .

用沸腾的肉汤盖住鸡肉。

[ə'gen] [liːv] [wʌn] [ɪntʃ] [ɒv; əv] [speɪs] [æt; ət][tɒp][ɒv; əv][dʒɑː(r)] .
Again leave 1 inch of space at top of jar .
再次 离开 1 英寸 的 空间 在 顶部 的 罐 .

再次在罐子顶部留出 1 英寸的空间。

[ˌpiː'ɛn] - - .
PN - 13258 .
PN - - .

PN-13258。

[waɪp] [dʒɑː(r)][rɪm] [kliːn] .
Wipe **jar** **rim** **clean** **.**
擦拭 罐 轮缘 干净的 .

擦拭干净罐口边缘。

[pleɪs] [lɪd] [wɪð] ['siːlɪŋ] ['kɒmpaʊnd] [nekst][tuː; tə] [glɑːs] .
Place **lid** **with** **sealing** **compound** **next** **to** **glass** **.**
地方 盖 和 密封 化合物 下一个 到 玻璃 .

将涂有密封胶的盖子放在玻璃旁边。

[skruː] ['met(ə)l][bænd] [taɪt] .
Screw **metal** **band** **tight** **.**
拧紧 金属 乐队 紧的 .

拧紧金属箍。

[hæv; həv][ˌtuː'tuː][ɔː(r)][θriː] ['ɪntʃɪz] [ɒv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)][ɪn] ['preʃə(r)] ['kænə(r)][tuː; tə] [prɪ'vent] [ˌaɪ 'tiː]
Have **2** **or** **3** **inches** **of** **boiling** **water** **in** **pressure** **canner** **to** **prevent** **it**
有 2 或者 3 英寸 的 沸腾 水 在 压力 罐头 到 防止 它
[frɒm; frəm] ['bɔɪlɪŋ] [draɪ]['djʊərɪŋ] ['prəʊsesɪŋ] .
from **boiling** **dry** **during** **processing** **.**
从 沸腾 干燥 期间 加工 .

在压力罐中放入 2 到 3 英寸的沸水，以防止在加工过程中煮干。

[pleɪs] [dʒ'ɑːz][ɪn]['kænə(r)] ([left]) [ænd; ənd]['fɑːs(ə)n][lɪd] [sɪ'kjʊəli] .
Place **jars** **in** **canner** **(** **left** **)** **and** **fasten** **lid** **securely** **.**
地方 罐子 在 罐头 (左边) 和 系 盖 安全地 .

将罐子放入罐头锅（左图）中，并盖紧盖子。

[let] [stiːm] [pɔː(r)][frɒm; frəm]['əʊpən] ['petkɒk] [ɔː(r)] ['weɪtɪd] - [geɪdʒ]['əʊpənɪŋ][fɔː(r); fə(r)] - ['mɪnɪts] .
Let **steam** **pour** **from** **open** **petcock** **or** **weighted** **-** **gage** **opening** **for** **10** **minutes** **.**
让 蒸汽 倒 从 打开 放水阀 或者 加权 - 量规 开幕 为了 - 分钟 .

让蒸汽从打开的放气阀或配重式压力表开口处流出 10 分钟。

[ðen] [ʃʌt] ['petkɒk] [ɔː(r)][pʊt][ɒn] ['weɪtɪd] [geɪdʒ] .
Then **shut** **petcock** **or** **put** **on** **weighted** **gage** **.**
然后 关闭 放水阀 或者 放 在 加权 量规 .

然后关闭油箱开关或安装配重压力表。

[ˌpiː'ɛn] - - .
PN **-** **13269** **.**
PN - - .

PN-13269。

[wen] ['preʃə(r)] [ɪz] - [paʊndz] , [nəʊt] [taɪm] .
When **pressure** **is** **10** **pounds** **,** **note** **time** **.**
什么时候 压力 是 - 磅 , 笔记 时间 .

当压力为 10 磅时，记录时间。

[ə'dʒʌst] [hiːt] [tuː; tə] [kiːp] ['preʃə(r)] ['stedi] .
Adjust **heat** **to** **keep** **pressure** **steady** **.**
调整 热 到 保持 压力 稳定的 .

调整火力以保持压力稳定。

['prəʊses][paɪnt][dʒ'ɑːz][ɒv; əv] ['tʃɪkɪn] [wɪð] [bəʊn] - ['mɪnɪts] ; [kwɔːts] , - ['mɪnɪts] .
Process **pint** **jars** **of** **chicken** **with** **bone** **65** **minutes** **;** **quarts** **,** **75** **minutes** **.**
过程 品脱 罐子 的 鸡 和 骨 - 分钟 ; 夸脱 , - 分钟 .

一品脱装带骨鸡肉需加工 65 分钟；一夸脱装需加工 75 分钟。

[slaɪd] ['kænə(r)] [ɒf] [hiːt] [wen] [taɪm] [ɪz] [ʌp] .
Slide **canner** **off** **heat** **when** **time** **is** **up** **.**
滑动 罐头 离开 热 什么时候 时间 是 向上 .

时间到了之后，把罐头锅从火上移开。

[let] ['preʃə(r)] [fɔːl][tuː; tə]['zɪərəʊ] ([ə'baʊt] - ['mɪnɪts]) .

Let	**pressure**	**fall**	**to**	**zero**	**(**	**about**	**30**	**minutes**	**)**	**.**
让	压力	落下	到	零	(	关于	-	分钟	)	.

让压力降至零（约 30 分钟）。

[weɪt] [ə; eɪ] ['mɪnɪt] [ɔː(r)] [tuː] .

Wait	**a**	**minute**	**or**	**two**	**.**
等待	一个	分钟	或者	二	.

稍等一两分钟。

['əʊpən] ['petkɒk] ['sləʊli] .

Open	**petcock**	**slowly**	**.**
打开	放水阀	缓慢地	.

缓慢打开燃油阀门。

[ʌn'fɑːs(ə)n]['kʌvə(r)] , ['tɪltɪŋ] [fɑː(r)][saɪd] [ʌp][tuː; tə] [kiːp] [stiːm] [ə'weɪ] [frɒm; frəm][jɔː(r); jə(r)] [feɪs] .

Unfasten	**cover**	**,**	**tilting**	**far**	**side**	**up**	**to**	**keep**	**steam**	**away**	**from**	**your**	**face**	**.**
解开	覆盖	,	倾斜	远的	边	向上	到	保持	蒸汽	离开	从	你的	脸	.

解开盖子，将远端向上倾斜，使蒸汽远离面部。

[kuːl] [dʒ'ɑːz] [ˌəʊvə'naɪt] .

Cool	**jars**	**overnight**	**.**
凉爽的	罐子	过夜	.

将罐子冷却过夜。

[waɪp] [kliːn] ; ['leɪb(ə)l] ([left]) .

Wipe	**clean**	**;**	**label**	**(**	**left**	**)**	**.**
擦拭	干净的	;	标签	(	左边	)	.

擦拭干净；贴上标签（左）。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

家庭自制肉类和家禽罐头(Home Canning of Meat and Poultry)
第2/2页

[bɪˈfɔː(r)] [ˈstɔːrɪŋ] [kænd] [ˈtʃɪkɪn] , [rɪˈmuːv] [skruː] [bændz] .
Before **storing** **canned** **chicken** **,** **remove** **screw** **bands** **.**
前 存储 罐装 鸡 , 消除 拧紧 乐队 .

储存罐装鸡肉前，请取下螺旋箍。

[dəˈrekʃ(ə)nz][fɔː(r); fə(r)] [ˈkænɪŋ] [ˈpəʊltri] [baɪ][hɒt] - [pæk] [ænd; ənd] [rɔː] - [pæk] [ˈmeθədz] [bɪˈgɪn] [ɒn]
Directions **for** **canning** **poultry** **by** **hot** **-** **pack** **and** **raw** **-** **pack** **methods** **begin** **on**
方向 为了 罐头 家禽 经过 热的 - 盒 和 生的 - 盒 方法 开始 在
[peɪdʒ] - . -
page **21** **.** **18**
页 - . -

家禽罐头加工方法（热装法和生装法）的说明从第21.18页开始。

[dəˈrekʃ(ə)nz][fɔː(r); fə(r)] [miːt]
Directions **for** **Meat**
方向 为了 肉

肉类烹饪指南

[dəˈrekʃ(ə)nz][fɔː(r); fə(r)] [ˈkænɪŋ] [kʌt] - [ʌp] [miːt] [meɪ] [biː; bi] [juːst] [fɔː(r); fə(r)] [biːf] , [viːl] , [pɔːk] , [læm]
Directions **for** **canning** **cut** **-** **up** **meat** **may** **be** **used** **for** **beef** **,** **veal** **,** **pork** **,** **lamb**
方向 为了 罐头 切 - 向上 肉 可能 是 用过的 为了 牛肉 , 小牛肉 , 猪肉 , 羊肉
, [ænd; ənd] [ˈmʌtn] .
, **and** **mutton** **.**
, 和 羊肉 .

罐装切块肉的说明可用于牛肉、小牛肉、猪肉、羊肉和绵羊肉。

[miːt] [frɒm; frəm] [lɑːdʒ] - [geɪm] [ˈænɪmlz] [meɪ] [biː; bi] [kænd] [baɪ][ðə; ði] [seɪm] [dəˈrekʃ(ə)nz] .
Meat **from** **large** **-** **game** **animals** **may** **be** **canned** **by** **the** **same** **directions** **.**
肉 从 大的 - 游戏 动物 可能 是 罐装 经过 这 相同的 方向 .

大型猎物的肉也可以按照同样的方法进行罐装。

[juːz][ˈtendə(r)] [miːt] — [lɔɪn] [ænd; ənd] [kʌts] [ˈsuːtəb(ə)l][fɔː(r); fə(r)] [rəʊsts] , [steɪks] , [ænd; ənd] [tʃɒps] —
Use **tender** **meat** **—** **loin** **and** **cuts** **suitable** **for** **roasts** **,** **steaks** **,** **and** **chops** **—**
使用 投标 肉 — 腰部 和 削减 合适的 为了 烤肉 , 牛排 , 和 排骨 —
[fɔː(r); fə(r)] [ˈkænɪŋ] [æz; əz] [lɑːdʒ] [ˈpiːsɪz] .
for **canning** **as** **large** **pieces** **.**
为了 罐头 作为 大的 件 .

将嫩肉（腰肉以及适合烤肉、牛排和肉排的部位）切成大块进行罐装。

[juːz] [les] [ˈtendə(r)] [kʌts] [ðæt] [kənˈteɪn] [mɔː(r)] [kəˈnektɪv] [ˈtɪʃuː] [ænd; ənd] [smɔːl] [ˈpiːsɪz] [fɔː(r); fə(r)]
Use **less** **tender** **cuts** **that** **contain** **more** **connective** **tissue** **and** **small** **pieces** **for**
使用 较少的 投标 削减 那 包含 更多的 连接词 组织 和 小的 件 为了
[ˈkænɪŋ] [æz; əz] [stjuː] [miːt] [ɔː(r)] [graʊnd] [miːt] .
canning **as** **stew** **meat** **or** **ground** **meat** **.**
罐头 作为 炖 肉 或者 地面 肉 .

选用筋膜较多、肉质较硬的部位，切成小块，用于罐装炖肉或肉馅。

[juːz][ˈbəʊni] [ˈpiːsɪz] [fɔː(r); fə(r)] [suːp] .
Use **bony** **pieces** **for** **soup** **.**
使用 骨质 件 为了 汤 .

用带骨的食材熬汤。

[kʌt] - [ʌp] [miːt]
Cut **-** **Up** **Meat**
切 - 向上 肉

切好的肉

['fɒləʊ] [də'rekʃ(ə)nz][fɔ:(r); fə(r)] ['kʌtɪŋ] [ʌp] [mi:t] ([pi:] . -) .

Follow	**directions**	**for**	**cutting**	**up**	**meat**	**(**	**p**	**.**	**14**	**)**	**.**
跟随	方向	为了	切割	向上	肉	(	p	.	-	)	.

按照说明切割肉类（第 14 页）。

[kʌt] ['tendə(r)] [mi:t] ['ɪntu:][dʒɑ:(r)] - [ɔ:(r)][kæn; kən] - [leŋkθ; leŋθ] [strɪps] .

Cut	**tender**	**meat**	**into**	**jar**	**-**	**or**	**can**	**-**	**length**	**strips**	**.**
切	投标	肉	进入	罐	-	或者	能	-	长度	条状物	.

将嫩肉切成适合装入罐子或瓶子的长度的条状。

[strɪps] [ʃʊd; ʃəd] [slaɪd] ['ɪntu:][dʒ'ɑ:z][ɔ:(r)][kænz] ['i:zəli] ,

Strips	**should**	**slide**	**into**	**jars**	**or**	**cans**	**easily**	**,**
条状物	应该	滑动	进入	罐子	或者	罐头	容易地	,

条状物应该能轻松滑入罐子或瓶子里。

[wɪð] [ðə; ði] [greɪn] [ɒv; əv] [ðə; ði] [mi:t] ['rʌnɪŋ] [ðə; ði] [leŋkθ; leŋθ] [ɒv; əv] [ðə; ði] [kən'teɪnə(r)] .

with	**the**	**grain**	**of**	**the**	**meat**	**running**	**the**	**length**	**of**	**the**	**container**	**.**
和	这	粮食	的	这	肉	跑步	这	长度	的	这	容器	.

肉的纹理方向与容器的长度方向一致。

[strɪps] [meɪ] [bi:; bi] ['eni] [kən'vi:niənt] ['θɪknəs] , [frɒm; frəm] [wʌn] [ɔ:(r)] [ˌtu:'tu:] ['ɪntʃɪz] [tu:; tə] [dʒɑ:(r)] [ɔ:(r)] [kæn; kən] [wɪdθ; wɪtθ] .

Strips	**may**	**be**	**any**	**convenient**	**thickness**	**,**	**from**	**1**	**or**	**2**	**inches**	**to**	**jar**	**or**	**can**	**width**	**.**
条状物	可能	是	任何	方便的	厚度	,	从	1	或者	2	英寸	到	罐	或者	能	宽度	.

条状物的厚度可以根据需要调整，从 1 或 2 英寸到罐子或瓶子的宽度都可以。

[kʌt] [les] ['tendə(r)] [mi:t] ['ɪntu:] [tʃʌŋks] [ɔ:(r)] [smɔ:l] ['pi:sɪz] ['su:təb(ə)l][fɔ:(r); fə(r)] [stju:] [mi:t] .

Cut	**less**	**tender**	**meat**	**into**	**chunks**	**or**	**small**	**pieces**	**suitable**	**for**	**stew**	**meat**	**.**
切	较少的	投标	肉	进入	块	或者	小的	件	合适的	为了	炖	肉	.

将不太嫩的肉切成适合炖煮的块或小块。

[smɔ:l] , ['tendə(r)] ['pi:sɪz] [meɪ] [bi:; bi] [pækt] [baɪ] [ðəm'selvz] , [wɪð] [mi:t] [strɪps] , [ɔ:(r)] [wɪð] [stju:] [mi:t] .

Small	**,**	**tender**	**pieces**	**may**	**be**	**packed**	**by**	**themselves**	**,**	**with**	**meat**	**strips**	**,**	**or**	**with**	**stew**	**meat**	**.**
小的	,	投标	件	可能	是	包装	经过	他们自己	,	和	肉	条状物	,	或者	和	炖	肉	.

小块鲜嫩的肉可以单独包装，也可以与肉条一起包装，或者与炖肉一起包装。

[hɒt] [pæk]

Hot	**pack**
热的	盒

热敷包

[pʊt] [mi:t] [ɪn] [lɑ:dʒ] ['ʃæləʊ] [pæn] ; [ˌeɪ di: 'di:][dʒʌst] [ɪ'nʌf] ['wɔ:tə(r)][tu:; tə] [ki:p] [frɒm; frəm] ['stɪkɪŋ] .

Put	**meat**	**in**	**large**	**shallow**	**pan**	**;**	**add**	**just**	**enough**	**water**	**to**	**keep**	**from**	**sticking**	**.**
放	肉	在	大的	浅的	平底锅	;	添加	只是	足够的	水	到	保持	从	粘性	.

将肉放入一个大的浅锅中；加入适量的水，防止粘锅。

['kʌvə(r)][pæn] .

Cover	**pan**	**.**
覆盖	平底锅	.

盖上锅盖。

[priː'kʊk] [mi:t] ['sləʊli] [ʌn'tɪl] ['mi:diəm] [dʌn] .

Precook	**meat**	**slowly**	**until**	**medium**	**done**	**.**
预煮	肉	缓慢地	直到	中等的	完毕	.

肉要慢火预煮至五分熟。

[stɜː(r)] [əˈkeɪʒnəli] , [səʊ] [miːt] [hiːts] [ˈiːvnli] .
Stir **occasionally** **,** **so** **meat** **heats** **evenly** **.**
搅拌 偶尔 ，所以 肉 加热 均匀地 .

偶尔搅拌一下，使肉均匀受热。

[glɑːs] [dʒˈɑːz] . — [pæk] [hɒt] [miːt] [ˈluːsli] .
Glass **jars** **.** **—** **Pack** **hot** **meat** **loosely** **.**
玻璃 罐子 . — 盒 热的 肉 松散地 .

玻璃罐——将热肉松散地装入罐中。

[liːv] [wʌn] [ɪntʃ] [ɒv; əv] [speɪs] [æt; ət][tɒp][ɒv; əv][dʒˈɑːz] .
Leave **1** **inch** **of** **space** **at** **top** **of** **jars** **.**
离开 1 英寸 的 空间 在 顶部 的 罐子 .

罐子顶部留出1英寸的空间。

[ˌeɪ diː ˈdiː][sɔːlt] [ɪf] [dɪˈzaɪəd] : ½ [ˈtiːspuːn] [tuː; tə][paɪnts][ɔː(r)][wʌn] [ˈtiːspuːn] [tuː; tə] [kwɔːts] .
Add **salt** **if** **desired** **:** **½** **teaspoon** **to** **pints** **or** **1** **teaspoon** **to** **quarts** **.**
添加 盐 如果 想要的 : ½ 茶匙 到 品脱 或者 1 茶匙 到 夸脱 .

如果需要，可以加盐：每品脱加 ½ 茶匙，或每夸脱加 1 茶匙。

[ˈkʌvə(r)] [miːt] [wɪð] [ˈbɔɪlɪŋ] [miːt] [dʒuːs] , [ˈædɪŋ] [ˈbɔɪlɪŋ] [ˈwɔːtə(r)] [ɪf] [ˈniːdɪd] .
Cover **meat** **with** **boiling** **meat** **juice** **,** **adding** **boiling** **water** **if** **needed** **.**
覆盖 肉 和 沸腾 肉 汁 , 添加 沸腾 水 如果 需要 .

用沸腾的肉汁盖住肉，必要时可加入沸水。

[liːv] [wʌn] [ɪntʃ] [ɒv; əv] [speɪs] [æt; ət][tɒp][ɒv; əv][dʒˈɑːz] .
Leave **1** **inch** **of** **space** **at** **top** **of** **jars** **.**
离开 1 英寸 的 空间 在 顶部 的 罐子 .

在罐子顶部留出 1 英寸的空间。

[əˈdʒʌst] [lɪdz] .
Adjust **lids** **.**
调整 盖子 .

调整盖子。

[ˈprəʊses][ɪn][ə; eɪ] [ˈpreʃə(r)] [ˈkænə(r)][æt; ət] - [paʊndz] [ˈpreʃə(r)] (240° [ef] .) —
Process **in** **a** **pressure** **canner** **at** **10** **pounds** **pressure** **(** **240°** **F** **.** **)** **—**
过程 在 一个 压力 罐头 在 - 磅 压力 (240° F .) —

在压力罐中以 10 磅压力（240°F）进行加工——

[paɪnt][dʒˈɑːz] - [ˈmɪnɪts]
Pint **jars** **75** **minutes**
品脱 罐子 - 分钟

品脱罐 75 分钟

[kwɔːt] [dʒˈɑːz] - [ˈmɪnɪts]
Quart **jars** **90** **minutes**
夸脱 罐子 - 分钟

夸脱罐 90 分钟

[tɪn][kænz] . — [pæk] [hɒt] [miːt] [ˈluːsli] .
Tin **cans** **.** **—** **Pack** **hot** **meat** **loosely** **.**
锡 罐头 . — 盒 热的 肉 松散地 .

锡罐——将热肉松散地装入罐中。

[liːv] ½ [ɪntʃ] [ɒv; əv] [speɪs] [əˈbʌv] [miːt] .
Leave **½** **inch** **of** **space** **above** **meat** **.**
离开 ½ 英寸 的 空间 多于 肉 .

肉的上方留出半英寸的空间。

[ˌeɪ diː ˈdiː][sɔːlt] [ɪf] [dɪˈzaɪəd] : ½ [ˈtiːspuːn] [tuː; tə][nəʊ] . [ˌtuːˈtuː][kænz][ɔː(r)] ¾ [ˈtiːspuːn] [tuː; tə][nəʊ] . 2½

Add	**salt**	**if**	**desired**	**:**	**½**	**teaspoon**	**to**	**No**	**.**	**2**	**cans**	**or**	**¾**	**teaspoon**	**to**	**No**	**.**	**2½**
添加	盐	如果	想要的	:	½	茶匙	到	不	.	2	罐头	或者	¾	茶匙	到	不	.	2½

[kænz] .

cans	**.**
罐头	.

如果需要，可以加盐：2 号罐头加 ½ 茶匙，2½ 号罐头加 ¾ 茶匙。

[fɪl] [kænz][tuː; tə][tɒp] [wɪð] [ˈbɔɪlɪŋ] [miːt] [dʒuːs] , [ˈædɪŋ] [ˈbɔɪlɪŋ] [ˈwɔːtə(r)] [ɪf] [ˈniːdɪd] .

Fill	**cans**	**to**	**top**	**with**	**boiling**	**meat**	**juice**	**,**	**adding**	**boiling**	**water**	**if**	**needed**	**.**
充满	罐头	到	顶部	和	沸腾	肉	汁	,	添加	沸腾	水	如果	需要	.

将罐头装满沸腾的肉汁，如果需要，可添加沸水。

[siːl] .

Seal	**.**
海豹	.

海豹。

[ˈprəʊses][ɪn][ə; eɪ] [ˈpreʃə(r)] [ˈkænə(r)][æt; ət] - [paʊndz] [ˈpreʃə(r)] (240° [ef] .) —

Process	**in**	**a**	**pressure**	**canner**	**at**	**10**	**pounds**	**pressure**	**(**	**240°**	**F**	**.**	**)**	**—**
过程	在	一个	压力	罐头	在	-	磅	压力	(	240°	F	.	)	—

在压力罐中以 10 磅压力（240°F）进行加工——

[nəʊ] . [ˌtuːˈtuː][kænz] - [ˈmɪnɪts]

No	**.**	**2**	**cans**	**65**	**minutes**
不	.	2	罐头	-	分钟

2号罐头 65分钟

[nəʊ] . 2½ [kænz] - [ˈmɪnɪts]

No	**.**	**2½**	**cans**	**90**	**minutes**
不	.	2½	罐头	-	分钟

2号半罐，90分钟

[rɔː] [pæk]

Raw	**pack**
生的	盒

原包装

[kʌt] [ʌp] [miːt] ([piː] . -) .

Cut	**up**	**meat**	**(**	**p**	**.**	**14**	**)**	**.**
切	向上	肉	(	p	.	-	)	.

切肉（第 14 页）。

[pæk] [kənˈteɪnə(r)z] [ˈluːsli] [wɪð] [rɔː] , [liːn] [miːt] .

Pack	**containers**	**loosely**	**with**	**raw**	**,**	**lean**	**meat**	**.**
盒	容器	松散地	和	生的	,	倾斜	肉	.

将生瘦肉松散地装入容器中。

[glɑːs] [dʒˈɑːz] . — [liːv] [wʌn] [ɪntʃ] [ɒv; əv] [speɪs] [əˈbʌv] [miːt] .

Glass	**jars**	**.**	**—**	**Leave**	**1**	**inch**	**of**	**space**	**above**	**meat**	**.**
玻璃	罐子	.	—	离开	1	英寸	的	空间	多于	肉	.

玻璃罐——肉的上方要留出 1 英寸的空间。

[tuː; tə] [ɪgˈzɔːst] [eə(r)] , [kʊk] [rɔː] [miːt] [ɪn][dʒˈɑːz][æt; ət] [sləʊ] [bɔɪl][tuː; tə] 170° [ef] . ,

To	**exhaust**	**air**	**,**	**cook**	**raw**	**meat**	**in**	**jars**	**at**	**slow**	**boil**	**to**	**170°**	**F**	**.**	**,**
到	排气	空气	,	厨师	生的	肉	在	罐子	在	慢的	熬	到	170°	F	.	,

为了排出空气，将生肉放入罐中，用小火慢煮至170°F（约77°C）。

[ɔː(r)][ʌnˈtɪl] [ˈmiːdiəm] [dʌn] ([əˈbaʊt] - [ˈmɪnɪts]) .

or	**until**	**medium**	**done**	**(**	**about**	**75**	**minutes**	**)**	**.**
或者	直到	中等的	完毕	(	关于	-	分钟	)	.

或者煮至半熟（约 75 分钟）。

([siː] [piː] . [naɪn] .)
(See p . 9 .)
(看 p . 9 .)

（见第9页。）

[ˌeɪ diː ˈdiːˌ][sɔːlt] [ɪf] [dɪˈzaɪəd] : ½ [ˈtiːspuːn] [pə(r)][paɪnt][ɔː(r)][wʌn] [ˈtiːspuːn] [pə(r)] [kwɔːt] .
Add salt if desired : ½ teaspoon per pint or 1 teaspoon per quart .
添加 盐 如果 想要的 : ½ 茶匙 每 品脱 或者 1 茶匙 每 夸脱 .

如果需要，可以加盐：每品脱加 ½ 茶匙，或每夸脱加 1 茶匙。

[əˈdʒʌst] [lɪdz] .
Adjust lids .
调整 盖子 .

调整盖子。

[ˈprəʊses] [ɪn] [ə; eɪ] [ˈpreʃə(r)] [ˈkænə(r)] [æt; ət] - [paʊndz] [ˈpreʃə(r)] (240° [ef] .) —
Process in a pressure canner at 10 pounds pressure (240° F .) —
过程 在 一个 压力 罐头 在 - 磅 压力 (240° F .) —

在压力罐中以 10 磅压力（240°F）进行加工——

[paɪnt] [dʒˈɑːz] - [ˈmɪnɪts]
Pint jars 75 minutes
品脱 罐子 - 分钟

品脱罐 75 分钟

[kwɔːt] [dʒˈɑːz] - [ˈmɪnɪts]
Quart jars 90 minutes
夸脱 罐子 - 分钟

夸脱罐 90 分钟

[tɪn] [kænz] . — [pæk] [tɪn] [kænz] [tuː; tə] [tɒp] .
Tin cans . — Pack tin cans to top .
锡 罐头 . — 盒 锡 罐头 到 顶部 .

锡罐——将锡罐装满。

[tuː; tə] [ɪgˈzɔːst] [eə(r)] , [kʊk] [rɔː] [miːt] [ɪn] [kænz] [æt; ət] [sləʊ] [bɔɪl] [tuː; tə] 170° [ef] . , [ɔː(r)] [ʌnˈtɪl]
To exhaust air , cook raw meat in cans at slow boil to 170° F . , or until
medium19
medium19
medium19

为了排出罐头中的空气，将生肉在罐中用小火慢煮至77摄氏度（170华氏度），或煮至五分熟。

[dʌn] ([əˈbaʊt] - [ˈmɪnɪts]) .
done (about 50 minutes) .
完毕 (关于 - 分钟) .

完成（约 50 分钟）。

([siː] [piː] . [naɪn] .)
(See p . 9 .)
(看 p . 9 .)

（见第9页。）

[pres] [miːt] [daʊn] ½ [ɪntʃ] [bɪˈləʊ] [rɪm] , [ænd; ənd] [ˌeɪ diː ˈdiː] [ˈbɔɪlɪŋ] [ˈwɔːtə(r)] [tuː; tə] [fɪl] [tuː; tə] [tɒp] , [ɪf]
Press meat down ½ inch below rim , and add boiling water to fill to top , if
按 肉 向下 ½ 英寸 以下 轮缘 , 和 添加 沸腾 水 到 充满 到 顶部 , 如果
[ˈniːdɪd] .
needed .
需要 .

将肉压到碗沿下方 ½ 英寸处，如果需要，可以加入沸水至碗口。

[ˌeɪ diː 'diː][sɔːlt] [ɪf] [dɪ'zaɪəd] : ½ ['tiːspuːn] [tuː; tə][nəʊ] . [ˌtuː'tuː][kænz][ɔː(r)] ¾ ['tiːspuːn] [tuː; tə][nəʊ] . 2½

Add	salt	if	desired	:	½	teaspoon	to	No	.	2	cans	or	¾	teaspoon	to	No	.	2½
添加	盐	如果	想要的	:	½	茶匙	到	不	.	2	罐头	或者	¾	茶匙	到	不	.	2½

[kænz] .

cans	.
罐头	.

如果需要，可以加盐：2 号罐头加 ½ 茶匙，2½ 号罐头加 ¾ 茶匙。

[siːl] [kænz] .

Seal	cans	.
海豹	罐头	.

密封罐头。

['prəʊses][ɪn][ə; eɪ] ['preʃə(r)] ['kænə(r)][æt; ət] - [paʊndz] ['preʃə(r)] (240° [ef] .) —

Process	in	a	pressure	canner	at	10	pounds	pressure	(	240°	F	.	)	—
过程	在	一个	压力	罐头	在	-	磅	压力	(	240°	F	.	)	—

在压力罐中以 10 磅压力（240°F）进行加工——

[nəʊ] . [ˌtuː'tuː][kænz] - ['mɪnɪts]

No	.	2	cans	65	minutes
不	.	2	罐头	-	分钟

2号罐头 65分钟

[nəʊ] . 2½ [kænz] - ['mɪnɪts]

No	.	2½	cans	90	minutes
不	.	2½	罐头	-	分钟

2号半罐，90分钟

[graʊnd] [miːt]

Ground	Meat
地面	肉

碎肉

[fɔː(r); fə(r)] ['graɪndɪŋ] , [stɑːt] [wɪð] [freʃ] , [kliːn] , [kəʊld] [miːt] .

For	grinding	,	start	with	fresh	,	clean	,	cold	meat	.
为了	研磨	,	开始	和	新鲜的	,	干净的	,	寒冷的	肉	.

绞肉时，要选用新鲜、干净、冷的肉。

[juːz] [smɔːl] ['piːsɪz] [ɒv; əv] [miːt] [frɒm; frəm] [les] ['tendə(r)] [kʌts] .

Use	small	pieces	of	meat	from	less	tender	cuts	.
使用	小的	件	的	肉	从	较少的	投标	削减	.

使用肉质较硬部位的小块肉。

['nevə(r)][mɪks]['leftəʊvə(r)][skræps] [wɪð] [freʃ] [miːt] .

Never	mix	leftover	scraps	with	fresh	meat	.
绝不	混合	剩余物	碎屑	和	新鲜的	肉	.

千万不要把剩菜剩饭和新鲜肉类混在一起。

[dəʊnt][juːz] [lʌmps] [ɒv; əv][fæt] .

Don't	use	lumps	of	fat	.
不	使用	肿块	的	胖的	.

不要使用大块的脂肪。

[ɪf] [dɪ'zaɪəd] , [ˌeɪ diː 'diː][wʌn]['levə(ə)l] ['tiːspuːn] [ɒv; əv][sɔːlt][pə(r)] [paʊnd] [ɒv; əv] [graʊnd] [miːt] .

If	desired	,	add	1	level	teaspoon	of	salt	per	pound	of	ground	meat	.
如果	想要的	,	添加	1	等级	茶匙	的	盐	每	磅	的	地面	肉	.

如果需要，每磅碎肉可加入 1 平茶匙盐。

[mɪks] [wel] .

Mix	well	.
混合	出色地	.

充分搅拌。

[hɒt] [pæk]
Hot pack
热的 盒

热敷包

[ʃeɪp] [graʊnd] [miːt] ['ɪntuː] ['feəli] [θɪn] ['pætiz] [ðæt] [kæn; kən] [biː; bi] [pækt] ['ɪntuː] [dʒ'ɑːz] [ɔː(r)] [kænz]
Shape ground meat into fairly thin patties that can be packed into jars or cans
形状 地面 肉 进入 相当 薄的 肉饼 那 能 是 包装 进入 罐子 或者 罐头
[wɪ'ðaʊt] ['breɪkɪŋ] .
without breaking .
没有 打破 .

将绞碎的肉捏成较薄的肉饼，这样就可以装入罐子或瓶子里而不会破裂。

[priː'kʊk] ['pætiz] [ɪn] [sləʊ] ['ʌv(ə)n] (325° [ef] .) [ʌn'tɪl] ['miːdiəm] [dʌn] .
Precook patties in slow oven (325° F .) until medium done .
预煮 肉饼 在 慢的 烤箱 (325° F .) 直到 中等的 完毕 .

将肉饼放入低温烤箱（325°F）中预烤至中等熟度。

([wen] [kʌt] [æt; ət] ['sentə(r)] , ['pætiz] [ʃəʊ] ['ɔːlməʊst] [nəʊ] [red] ['kʌlə(r)] .)
(When cut at center , patties show almost no red color .)
(什么时候 切 在 中心 , 肉饼 展示 几乎 不 红色的 颜色 .)

（从中心切开后，肉饼几乎没有红色。）

[skɪm] [fæt] [ɒf] ['drɪpɪŋ] ; [duː; də] [nɒt] [juːz] [fæt] [ɪn] ['kænɪŋ] .
Skim fat off drippings ; do not use fat in canning .
撇去 胖的 离开 滴落物 ; 做 不是 使用 胖的 在 罐头 .

撇去滴落的油脂；罐装食品中不要使用油脂。

[glɑːs] [dʒ'ɑːz] . — [pæk] ['pætiz] , ['liːvɪŋ] [wʌn] [ɪntʃ] [ɒv; əv] [speɪs] [ə'bʌv] [miːt] .
Glass jars . — Pack patties , leaving 1 inch of space above meat .
玻璃 罐子 . — 盒 肉饼 , 离开 1 英寸 的 空间 多于 肉 .

玻璃罐——装入肉饼，肉饼上方留出 1 英寸的空间。

['kʌvə(r)] [wɪð] ['bɔɪlɪŋ] [miːt] [dʒuːs] [tuː; tə] [wʌn] [ɪntʃ] [ɒv; əv] [tɒp] [ɒv; əv] [dʒ'ɑːz] .
Cover with boiling meat juice to 1 inch of top of jars .
覆盖 和 沸腾 肉 汁 到 1 英寸 的 顶部 的 罐子 .

用沸腾的肉汁盖住罐子，直到罐口距离罐顶1英寸。

[ə'dʒʌst] [dʒɑː(r)] [lɪdz] .
Adjust jar lids .
调整 罐 盖子 .

调整罐盖。

['prəʊses] [ɪn] [ə; eɪ] ['preʃə(r)] ['kænə(r)] [æt; ət] - [paʊndz] ['preʃə(r)] (240° [ef] .) —
Process in a pressure canner at 10 pounds pressure (240° F .) —
过程 在 一个 压力 罐头 在 - 磅 压力 (240° F .) —

在压力罐中以 10 磅压力（240°F）进行加工——

[paɪnt] [dʒ'ɑːz] - ['mɪnɪts]
Pint jars 75 minutes
品脱 罐子 - 分钟

品脱罐 75 分钟

[kwɔːt] [dʒ'ɑːz] - ['mɪnɪts]
Quart jars 90 minutes
夸脱 罐子 - 分钟

夸脱罐 90 分钟

[tɪn] [kænz] . — [pæk] ['pætiz] [tuː; tə] ½ [ɪntʃ] [ɒv; əv] [tɒp] [ɒv; əv] [kænz] .
Tin cans . — Pack patties to ½ inch of top of cans .
锡 罐头 . — 盒 肉饼 到 ½ 英寸 的 顶部 的 罐头 .

锡罐——将肉饼装入罐中，装至罐口上方 ½ 英寸处。

['kʌvə(r)] [wɪð] ['bɔɪlɪŋ] [miːt] [dʒuːs][tuː; tə] [fɪl] [kænz][tuː; tə][tɒp] ; [siːl] .

Cover	**with**	**boiling**	**meat**	**juice**	**to**	**fill**	**cans**	**to**	**top**	**;**	**seal**	**.**
覆盖	和	沸腾	肉	汁	到	充满	罐头	到	顶部	;	海豹	.

用沸腾的肉汁注满罐子；密封。

['prəʊses][ɪn][ə; eɪ] ['preʃə(r)] ['kænə(r)][æt; ət] - [paʊndz] ['preʃə(r)] (240° [ef] .) —

Process	**in**	**a**	**pressure**	**canner**	**at**	**10**	**pounds**	**pressure**	**(**	**240°**	**F**	**.**	**)**	**—**
过程	在	一个	压力	罐头	在	-	磅	压力	(	240°	F	.	)	—

在压力罐中以 10 磅压力（240°F）进行加工——

[nəʊ] . [ˌtuːˈtuː][kænz] - ['mɪnɪts]

No	**.**	**2**	**cans**	**65**	**minutes**
不	.	2	罐头	-	分钟

2号罐头 65分钟

[nəʊ] . 2½ [kænz] - ['mɪnɪts]

No	**.**	**2½**	**cans**	**90**	**minutes**
不	.	2½	罐头	-	分钟

2号半罐，90分钟

[rɔː] [pæk]

Raw	**pack**
生的	盒

原包装

[rɔː] [pæk] [ɪz]['suːtəb(ə)l][fɔː(r); fə(r)][tɪn][kænz] .

Raw	**pack**	**is**	**suitable**	**for**	**tin**	**cans**	**.**
生的	盒	是	合适的	为了	锡	罐头	.

Raw pack 适用于马口铁罐。

[graʊnd] [miːt] [kænd] [ɪn] [bʌlk] [ɪz] ['dɪfɪkəlt] [tuː; tə] [get] [aʊt] [ɒv; əv] [dʒˈɑːz] .

Ground	**meat**	**canned**	**in**	**bulk**	**is**	**difficult**	**to**	**get**	**out**	**of**	**jars**	**.**
地面	肉	罐装	在	大部分	是	难的	到	得到	出去	的	罐子	.

散装罐装碎肉很难从罐子里取出。

[tɪn] [kænz] . — [pæk] [rɔː] [graʊnd] [miːt] ['spɪdli] [tuː; tə][ðə; ði][tɒp][ɒv; əv][ðə; ði][kæn; kən] .

Tin	**cans**	**.**	**—**	**Pack**	**raw**	**ground**	**meat**	**solidly**	**to**	**the**	**top**	**of**	**the**	**can**	**.**
锡	罐头	.	—	盒	生的	地面	肉	稳固地	到	这	顶部	的	这	能	.

锡罐——将生肉馅紧实地装满罐子顶部。

[tuː; tə] [ɪgˈzɔːst] [eə(r)] , [kʊk] [miːt] [æt; ət] [sləʊ] [bɔɪl] [tuː; tə] 170° [ef] . ,

To	**exhaust**	**air**	**,**	**cook**	**meat**	**at**	**slow**	**boil**	**to**	**170°**	**F**	**.**	**,**
到	排气	空气	,	厨师	肉	在	慢的	熬	到	170°	F	.	,

为了排出空气，将肉用小火慢煮至170°F（约77°C）。

[ɔː(r)][ʌnˈtɪl] ['miːdiəm] [dʌn] ([əˈbaʊt] - ['mɪnɪts]) .

or	**until**	**medium**	**done**	**(**	**about**	**75**	**minutes**	**)**	**.**
或者	直到	中等的	完毕	(	关于	-	分钟	)	.

或者煮至半熟（约 75 分钟）。

([siː] [piː] . [naɪn] .)

(	**See**	**p**	**.**	**9**	**.**	**)**
(	看	p	.	9	.	)

（见第9页。）

[pres] [miːt] [daʊn] ['ɪntuː][kænz] ½ [ɪntʃ] [bɪˈləʊ] [rɪm] .

Press	**meat**	**down**	**into**	**cans**	**½**	**inch**	**below**	**rim**	**.**
按	肉	向下	进入	罐头	½	英寸	以下	轮缘	.

将肉压入罐头内，深度为罐口下方 ½ 英寸。

[siːl] .

Seal	**.**
海豹	.

海豹。

['prəʊses][ɪn][ə; eɪ] ['preʃə(r)] ['kænə(r)][æt; ət] - [paʊndz] ['preʃə(r)] (240° [ef] .) —

Process	**in**	**a**	**pressure**	**canner**	**at**	**10**	**pounds**	**pressure**	**(**	**240°**	**F**	**.**	**)**	**—**
过程	在	一个	压力	罐头	在	-	磅	压力	(	240°	F	.	)	—

在压力罐中以 10 磅压力（240°F）进行加工——

[nəʊ] . [ˌtuːˈtuː][kænz] - ['mɪnɪts]

No	**.**	**2**	**cans**	**100**	**minutes**
不	.	2	罐头	-	分钟

2号罐头 100分钟

[nəʊ] . 2½ [kænz] - ['mɪnɪts]

No	**.**	**2½**	**cans**	**135**	**minutes**
不	.	2½	罐头	-	分钟

2号半罐，135分钟

['sɒsɪdʒ]

Sausage
香肠

香肠

[hɒt] [pæk]

Hot	**pack**
热的	盒

热敷包

[juːz] ['eni] ['testɪd] ['sɒsɪdʒ] ['resəpi] .

Use	**any**	**tested**	**sausage**	**recipe**	**.**
使用	任何	测试	香肠	食谱	.

使用任何经过验证的香肠配方。

[juːz] ['siːzniŋz] ['speərɪŋli] [bɪ'kəz; bɪ'kɒz] ['sɒsɪdʒ] ['tʃeɪndʒɪz] ['fleɪvə(r)][ɪn] ['kænɪŋ] [ænd; ənd] ['stɔːrɪdʒ] .

Use	**seasonings**	**sparingly**	**because**	**sausage**	**changes**	**flavor**	**in**	**canning**	**and**	**storage**	**.**
使用	调味料	少量地	因为	香肠	变化	味道	在	罐头	和	贮存	.

调味料要少用，因为香肠在罐装和储存过程中味道会发生变化。

['meʒə(r)] [s'paɪsɪz] , ['ʌnjən] , [ænd; ənd]['gɑːlɪk] ['keəfəli] .

Measure	**spices**	**,**	**onion**	**,**	**and**	**garlic**	**carefully**	**.**
措施	香料	,	洋葱	,	和	蒜	小心	.

仔细量取香料、洋葱和大蒜。

[ə'mɪt][seɪdʒ] — [ˌaɪ 'tiː] [meɪks] [kænd] ['sɒsɪdʒ] ['bɪtə(r)] .

Omit	**sage**	**—**	**it**	**makes**	**canned**	**sausage**	**bitter**	**.**
忽略	圣人	—	它	制作	罐装	香肠	苦的	.

省略鼠尾草——它会让罐装香肠变苦。

[ʃeɪp] ['sɒsɪdʒ] [miːt] ['ɪntuː] ['pætiz] .

Shape	**sausage**	**meat**	**into**	**patties**	**.**
形状	香肠	肉	进入	肉饼	.

将香肠肉捏成肉饼。

[priːˈkʊk] , [pæk] , [ænd; ənd]['prəʊses][æz; əz][daɪ'rɛktɪd][fɔː(r); fə(r)][hɒt] - [pækt] [graʊnd] [miːt] .

Precook	**,**	**pack**	**,**	**and**	**process**	**as**	**directed**	**for**	**hot**	**-**	**packed**	**ground**	**meat**	**.**
预煮	,	盒	,	和	过程	作为	指导	为了	热的	-	包装	地面	肉	.

按照热包装碎肉的说明进行预煮、包装和加工。

[kɔːnd] [biːf]

Corned	**Beef**
咸	牛肉

咸牛肉

[hɒt] [pæk]

Hot	**pack**
热的	盒

热敷包

[juːz] ['eni] ['testɪd] ['resəpi][tuː; tə] [meɪk] [kɔːnd] [biːf] .

Use	any	tested	recipe	to	make	corned	beef	.
使用	任何	测试	食谱	到	制作	咸	牛肉	.

使用任何经过验证的食谱来制作咸牛肉。

[wɒʃ] [kɔːnd] [biːf] .

Wash	corned	beef	.
洗	咸	牛肉	.

清洗咸牛肉。

[dreɪn] .

Drain	.
流走	.

流走。

[kʌt] [ɪn] ['piːsɪz] [ɔː(r)] [strɪps] [ðæt] [fɪt][ɪn][kən'teɪnə(r)z] .

Cut	in	pieces	or	strips	that	fit	in	containers	.
切	在	件	或者	条状物	那	合身	在	容器	.

切成适合放入容器的小块或条状。

['kʌvə(r)] [miːt] [wɪð] [kəʊld]['wɔːtə(r)][ænd; ənd] [brɪŋ] [tuː; tə][ə; eɪ][bɔɪl] .

Cover	meat	with	cold	water	and	bring	to	a	boil	.
覆盖	肉	和	寒冷的	水	和	带来	到	一个	熬	.

用冷水没过肉，煮沸。

[ɪf] [brɒθ] [ɪz] very20

If	broth	is	very20
如果	肉汤	是	very20

如果肉汤非常20

['sɔːlti] , [dreɪn] [miːt] ; [bɔɪl] [ə'gen] [ɪn] [freʃ] ['wɔːtə(r)] .

salty	,	drain	meat	;	boil	again	in	fresh	water	.
咸	,	流走	肉	;	熬	再次	在	新鲜的	水	.

将肉沥干水分，用清水再次煮熟。

[pæk] [waɪl] [hɒt] .

Pack	while	hot	.
盒	尽管	热的	.

趁热打包。

[glɑːs] [dʒ'ɑːz] . — [liːv] [wʌn] [ɪntʃ] [ɒv; əv] [speɪs] [ə'bʌv] [miːt] .

Glass	jars	.	—	Leave	1	inch	of	space	above	meat	.
玻璃	罐子	.	—	离开	1	英寸	的	空间	多于	肉	.

玻璃罐——肉的上方要留出 1 英寸的空间。

['kʌvə(r)] [miːt] [wɪð] ['bɔɪlɪŋ] [brɒθ] [ɔː(r)] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] .

Cover	meat	with	boiling	broth	or	boiling	water	.
覆盖	肉	和	沸腾	肉汤	或者	沸腾	水	.

用沸腾的肉汤或沸水没过肉。

[liːv] [wʌn] [ɪntʃ] [ɒv; əv] [speɪs] [æt; ət][tɒp][ɒv; əv][dʒ'ɑːz] .

Leave	1	inch	of	space	at	top	of	jars	.
离开	1	英寸	的	空间	在	顶部	的	罐子	.

罐子顶部留出1英寸的空间。

[ə'dʒʌst][lɪdz] .

Adjust	lids	.
调整	盖子	.

调整盖子。

['prəʊses][ɪn][ə; eɪ] ['preʃə(r)] ['kænə(r)][æt; ət] - [paʊndz] ['preʃə(r)] (240° [ef] .) —

Process	in	a	pressure	canner	at	10	pounds	pressure	(	240°	F	.	)	—
过程	在	一个	压力	罐头	在	-	磅	压力	(	240°	F	.	)	—

在压力罐中以 10 磅压力（240°F）进行加工——

[paɪnt][dʒˈɑːz] - ['mɪnɪts]
Pint jars 75 minutes
品脱 罐子 - 分钟

品脱罐 75 分钟

[kwɔːt] [dʒˈɑːz] - ['mɪnɪts]
Quart jars 90 minutes
夸脱 罐子 - 分钟

夸脱罐 90 分钟

[tɪn] [kænz] . — [liːv] ½ [ɪntʃ] [ɒv; əv] [speɪs] [əˈbʌv] [miːt] .
Tin cans . — Leave ½ inch of space above meat .
锡 罐头 . — 离开 ½ 英寸 的 空间 多于 肉 .

锡罐——肉上方留出½英寸的空间。

[fɪl] [kænz][tuː; tə][tɒp] [wɪð] [ˈbɔɪlɪŋ] [brɒθ] [ɔː(r)] [ˈbɔɪlɪŋ] [ˈwɔːtə(r)] .
Fill cans to top with boiling broth or boiling water .
充满 罐头 到 顶部 和 沸腾 肉汤 或者 沸腾 水 .

将罐头装满沸腾的肉汤或沸水。

[siːl] .
Seal .
海豹 .

海豹。

[ˈprəʊses][ɪn][ə; eɪ] [ˈpreʃə(r)] [ˈkænə(r)][æt; ət] - [paʊndz] [ˈpreʃə(r)] (240° [ef] .) —
Process in a pressure canner at 10 pounds pressure (240° F .) —
过程 在 一个 压力 罐头 在 - 磅 压力 (240° F .) —

在压力罐中以 10 磅压力（240°F）进行加工——

[nəʊ] . [ˌtuːˈtuː][kænz] - ['mɪnɪts]
No . 2 cans 65 minutes
不 . 2 罐头 - 分钟

2号罐头 65分钟

[nəʊ] . 2½ [kænz] - ['mɪnɪts]
No . 2½ cans 90 minutes
不 . 2½ 罐头 - 分钟

2号半罐，90分钟

[miːt] - [ˈvedʒtəb(ə)l] [stjuː]
Meat - Vegetable Stew
肉 - 蔬菜 炖

肉菜炖菜

[rɔː] [pæk]
Raw pack
生的 盒

原包装

[biːf] , [læm] , [ɔː(r)] [viːl] , [kʌt][ɪn] 1½ - [ɪntʃ] [kjuːbz] .
Beef , lamb , or veal , cut in 1½ - inch cubes .
牛肉 , 羊肉 , 或者 小牛肉 , 切 在 1½ - 英寸 立方体 .

牛肉、羊肉或小牛肉，切成 1½ 英寸的方块。

[ˌtuːˈtuː] [kwɔːts]
2 quarts
2 夸脱

2夸脱

[pəˈteɪtəʊz] , [pɛə] [ɔː(r)] [skreɪpt] , [kʌt][ɪn] ½ - [ɪntʃ] [kjuːbz][ˌtuːˈtuː] [kwɔːts]
Potatoes , pared or scraped , cut in ½ - inch cubes 2 quarts
土豆 , 精简 或者 刮擦 , 切 在 ½ - 英寸 立方体 2 夸脱

土豆，去皮或刮皮，切成 ½ 英寸的立方体，2 夸脱

['kærəts] , [pɛə] [ɔː(r)] [skreɪpt] , [kʌt] [ɪn] ½ - [ɪntʃ] [kjuːbz] [ˌtuː'tuː] [kwɔːts]
Carrots , pared or scraped , cut in ½ - inch cubes 2 quarts
胡萝卜 , 精简 或者 刮擦 , 切 在 ½ - 英寸 立方体 2 夸脱

胡萝卜，去皮或刮皮，切成 ½ 英寸的立方体，2 夸脱

['seləri] , ¼ - [ɪntʃ] ['piːsɪz] [θriː] [kʌps]
Celery , ¼ - inch pieces 3 cups
芹菜 , ¼ - 英寸 件 3 杯子

芹菜，切成 ¼ 英寸的小段，3 杯

['ʌnjənz] , [smɔːl] [həʊl] , [piːld] ['sɛvən] [kʌps]
Onions , small whole , peeled 7 cups
洋葱 , 小的 所有的 , 去皮 7 杯子

小洋葱，整颗，去皮，7 杯

[kəm'baɪn] [ɪn'griːdiənts] .
Combine ingredients .
结合 原料 .

将所有材料混合。

[jiːld] [ɪz] ['sɛvən] [kwɔːts] [ɔː(r)] - [paɪnts] .
Yield is 7 quarts or 16 pints .
屈服 是 7 夸脱 或者 - 品脱 .

产量为7夸脱或16品脱。

[glɑːs] [dʒ'ɑːz] . — [fɪl] [dʒ'ɑːz] [tuː; tə] [tɒp] [wɪð] [rɔː] [miːt] - ['vedʒtəb(ə)l] ['mɪkstʃə(r)] .
Glass jars . — Fill jars to top with raw meat - vegetable mixture .
玻璃 罐子 . — 充满 罐子 到 顶部 和 生的 肉 - 蔬菜 混合物 .

玻璃罐——将生肉蔬菜混合物装入罐中，直至装满。

[ˌeɪ diː 'diː] [sɔːlt] [ɪf] [dɪ'zaɪəd] : ½ ['tiːspuːn] [pə(r)] [paɪnt] [ɔː(r)] [wʌn] ['tiːspuːn] [pə(r)] [kwɔːt] .
Add salt if desired : ½ teaspoon per pint or 1 teaspoon per quart .
添加 盐 如果 想要的 : ½ 茶匙 每 品脱 或者 1 茶匙 每 夸脱 .

如果需要，可以加盐：每品脱加 ½ 茶匙，或每夸脱加 1 茶匙。

[ə'dʒʌst] [lɪdz] .
Adjust lids .
调整 盖子 .

调整盖子。

['prəʊses] [ɪn] [ə; eɪ] ['preʃə(r)] ['kænə(r)] [æt; ət] - [paʊndz] ['preʃə(r)] (240° [ef] .) —
Process in a pressure canner at 10 pounds pressure (240° F .) —
过程 在 一个 压力 罐头 在 - 磅 压力 (240° F .) —

在压力罐中以 10 磅压力（240°F）进行加工——

[paɪnt] [dʒ'ɑːz] - ['mɪnɪts]
Pint jars 60 minutes
品脱 罐子 - 分钟

品脱罐 60 分钟

[kwɔːt] [dʒ'ɑːz] - ['mɪnɪts]
Quart jars 75 minutes
夸脱 罐子 - 分钟

夸脱罐 75 分钟

[tɪn] [kænz] . — [fɪl] [kænz] [tuː; tə] [tɒp] [wɪð] [rɔː] [miːt] - ['vedʒtəb(ə)l] ['mɪkstʃə(r)] .
Tin cans . — Fill cans to top with raw meat - vegetable mixture .
锡 罐头 . — 充满 罐头 到 顶部 和 生的 肉 - 蔬菜 混合物 .

锡罐——将生肉蔬菜混合物装入罐中，直至罐口填满。

[duː; də] [nɒt] [ˌeɪ diː 'diː] ['lɪkwɪd] .
Do not add liquid .
做 不是 添加 液体 .

不要添加液体。

[ˌeɪ diː ˈdiː][sɔːlt] [ɪf] [dɪˈzaɪəd] : ½ ['tiːspuːn] [tuː; tə][nəʊ] . [ˌtuːˈtuː][kænz][ɔː(r)][wʌn] ['tiːspuːn] [tuː; tə][nəʊ] .

Add	**salt**	**if**	**desired**	**:**	**½**	**teaspoon**	**to**	**No**	**.**	**2**	**cans**	**or**	**1**	**teaspoon**	**to**	**No**	**.**
添加	盐	如果	想要的	:	½	茶匙	到	不	.	2	罐头	或者	1	茶匙	到	不	.

2½ [kænz] .

2½	**cans**	**.**
2½	罐头	.

如果需要，可以加盐：2 号罐头加 ½ 茶匙，2½ 号罐头加 1 茶匙。

[tuː; tə] [ɪgˈzɔːst] [eə(r)] , [kʊk] [stjuː] [æt; ət] [sləʊ] [bɔɪl] [tuː; tə] 170° [ef] . ,

To	**exhaust**	**air**	**,**	**cook**	**stew**	**at**	**slow**	**boil**	**to**	**170°**	**F**	**.**	**,**
到	排气	空气	,	厨师	炖	在	慢的	熬	到	170°	F	.	,

为了排出空气，将炖菜用小火慢煮至170°F（约77°C）。

[ɔː(r)][ʌnˈtɪl] ['miːdiəm] [dʌn] ([əˈbaʊt] - ['mɪnɪts]) .

or	**until**	**medium**	**done**	**(**	**about**	**50**	**minutes**	**)**	**.**
或者	直到	中等的	完毕	(	关于	-	分钟	)	.

或者煮至半熟（约 50 分钟）。

([siː] [piː] . [naɪn] .)

(	**See**	**p**	**.**	**9**	**.**	**)**
(	看	p	.	9	.	)

（见第9页。）

[siːl] [kænz] .

Seal	**cans**	**.**
海豹	罐头	.

密封罐头。

['prəʊses][ɪn][ə; eɪ] ['preʃə(r)] ['kænə(r)][æt; ət] - [paʊndz] ['preʃə(r)] (240° [ef] .) —

Process	**in**	**a**	**pressure**	**canner**	**at**	**10**	**pounds**	**pressure**	**(**	**240°**	**F**	**.**	**)**	**—**
过程	在	一个	压力	罐头	在	-	磅	压力	(	240°	F	.	)	—

在压力罐中以 10 磅压力（240°F）进行加工——

[nəʊ] . [ˌtuːˈtuː][kænz] - ['mɪnɪts]

No	**.**	**2**	**cans**	**40**	**minutes**
不	.	2	罐头	-	分钟

2号罐头 40分钟

[nəʊ] . 2½ [kænz] - ['mɪnɪts]

No	**.**	**2½**	**cans**	**45**	**minutes**
不	.	2½	罐头	-	分钟

2号半罐，45分钟

[hɑːt] [ænd; ənd] [tʌŋ]

Heart	**and**	**Tongue**
心	和	舌头

心与舌

[hɒt] [pæk]

Hot	**pack**
热的	盒

热敷包

[hɑːt] [ænd; ənd] [tʌŋ] ['juːʒuəli; 'juːʒəli][ɑː(r); ə(r)] [sɜːvd] [æz; əz] [freʃ] [miːt] .

Heart	**and**	**tongue**	**usually**	**are**	**served**	**as**	**fresh**	**meat**	**.**
心	和	舌头	通常	是	服务	作为	新鲜的	肉	.

心脏和舌头通常作为鲜肉食用。

[tuː; tə][kæn; kən] , [prɪˈpeə(r)][æz; əz] [dɪˈskraɪbd] [bɪˈləʊ] ; [ðen] ['fɒləʊ] [hɒt] [pæk] [dəˈrekʃ(ə)nz] ([piː] . -) .

To	**can**	**,**	**prepare**	**as**	**described**	**below**	**;**	**then**	**follow**	**hot**	**pack**	**directions**	**(**	**p**	**.**	**18**	**)**	**.**
到	能	,	准备	作为	描述	以下	;	然后	跟随	热的	盒	方向	(	p	.	-	)	.

要进行罐装，请按以下说明进行准备；然后按照热装说明进行操作（第 18 页）。

[hɑːt] . — [rɪˈmuːv] [θɪk] [kəˈnektɪv] [ˈtɪʃuː] [bɪˈfɔː(r)] [ˈkʌtɪŋ] [ˈɪntuː] [ˈpiːsɪz] .

Heart	**.**	**—**	**Remove**	**thick**	**connective**	**tissue**	**before**	**cutting**	**into**	**pieces**	**.**
心	.	—	消除	厚的	连接词	组织	前	切割	进入	件	.

心脏——在切成块之前，去除厚厚的结缔组织。

[tʌŋ] . — [drɒp] [tʌŋ] [ˈɪntuː] [ˈbɔɪlɪŋ] [ˈwɔːtə(r)][ænd; ənd] [ˈsɪmə(r)] [əˈbaʊt] - [ˈmɪnɪts] , [ɔː(r)][ʌnˈtɪl]

Tongue	**.**	**—**	**Drop**	**tongue**	**into**	**boiling**	**water**	**and**	**simmer**	**about**	**45**	**minutes**	**,**	**or**	**until**
舌头	.	—	降低	舌头	进入	沸腾	水	和	煨	关于	-	分钟	,	或者	直到

[skɪn][kæn; kən][biː; bi] [rɪˈmuːvd] .

skin	**can**	**be**	**removed**	**.**
皮肤	能	是	已移除	.

舌头——将舌头放入沸水中煮约 45 分钟，或直至舌头皮可以去除。

[ðen] [kʌt][ˈɪntuː] [ˈpiːsɪz] .

Then	**cut**	**into**	**pieces**	**.**
然后	切	进入	件	.

然后切成块。

[suːp] [stɒk]

Soup	**Stock**
汤	库存

高汤

[hɒt] [pæk]

Hot	**pack**
热的	盒

热敷包

[fɔː(r); fə(r)] [ˈkænɪŋ] , [meɪk] [miːt] [stɒk] [ˈfeəli] [ˈkɒnsntreɪtɪd] .

For	**canning**	**,**	**make**	**meat**	**stock**	**fairly**	**concentrated**	**.**
为了	罐头	,	制作	肉	库存	相当	集中	.

制作罐头时，肉汤要熬得比较浓。

[ˈkʌvə(r)][ˈbəʊni] [ˈpiːsɪz] [ɒv; əv] [miːt] ([ɔː(r)] [ˈtʃɪkɪn]) [wɪð] [ˈlaɪtli] [ˈsɔːltɪd][ˈwɔːtə(r)] .

Cover	**bony**	**pieces**	**of**	**meat**	**(**	**or**	**chicken**	**)**	**with**	**lightly**	**salted**	**water**	**.**
覆盖	骨质	件	的	肉	(	或者	鸡	)	和	轻轻	咸的	水	.

将带骨肉块（或鸡肉）用淡盐水浸泡。

[ˈsɪmə(r)] [ʌnˈtɪl][ˈtendə(r)] .

Simmer	**until**	**tender**	**.**
煨	直到	投标	.

小火慢炖至软烂。

[skɪm] [ɒf] [fæt] .

Skim	**off**	**fat**	**.**
撇去	离开	胖的	.

撇去脂肪。

[rɪˈmuːv] [ɔːl] [bəʊnz] .

Remove	**all**	**bones**	**.**
消除	全部	骨头	.

去除所有骨头。

[liːv] [miːt] [ænd; ənd] [ˈsedɪmənt] [ɪn] [stɒk] .

Leave	**meat**	**and**	**sediment**	**in**	**stock**	**.**
离开	肉	和	沉淀	在	库存	.

将肉和沉淀物留在汤里。

[glɑːs] [dʒˈɑːz] . — [pɔː(r)] [ˈbɔɪlɪŋ] [suːp] [stɒk] [ˈɪntuː][dʒˈɑːz] , [ˈliːvɪŋ] [wʌn] [ɪntʃ] [ɒv; əv] [speɪs] [æt; ət][tɒp] .

Glass	**jars**	**.**	**—**	**Pour**	**boiling**	**soup**	**stock**	**into**	**jars**	**,**	**leaving**	**1**	**inch**	**of**	**space**	**at**	**top**	**.**
玻璃	罐子	.	—	倒	沸腾	汤	库存	进入	罐子	,	离开	1	英寸	的	空间	在	顶部	.

玻璃罐——将沸腾的汤汁倒入罐中，顶部留出 1 英寸的空间。

[əˈdʒʌst] [lɪdz] .
Adjust **lids** **.**
调整 盖子 .

调整盖子。

[ˈprəʊses] [ɪn] [ə; eɪ] [ˈpreʃə(r)] [ˈkænə(r)] [æt; ət] - [paʊndz] [ˈpreʃə(r)] (240° [ef] .) —
Process **in** **a** **pressure** **canner** **at** **10** **pounds** **pressure** **(** **240°** **F** **.** **)** **—**
过程 在 一个 压力 罐头 在 - 磅 压力 (240° F .) —

在压力罐中以 10 磅压力（240°F）进行加工——

[paɪnt] [dʒˈɑːz] - [ˈmɪnɪts]
Pint **jars** **20** **minutes**
品脱 罐子 - 分钟

品脱罐 20 分钟

[kwɔːt] [dʒˈɑːz] - [ˈmɪnɪts]
Quart **jars** **25** **minutes**
夸脱 罐子 - 分钟

夸脱罐 25 分钟

[tɪn] [kænz] . — [fɪl] [kænz] [tuː; tə] [tɒp] [wɪð] [ˈbɔɪlɪŋ] [suːp] [stɒk] .
Tin **cans** **.** **—** **Fill** **cans** **to** **top** **with** **boiling** **soup** **stock** **.**
锡 罐头 . — 充满 罐头 到 顶部 和 沸腾 汤 库存 .

锡罐——将沸腾的汤汁倒入罐中，直至装满。

[siːl] .
Seal **.**
海豹 .

海豹。

[ˈprəʊses] [ɪn] [ə; eɪ] [ˈpreʃə(r)] [ˈkænə(r)] [æt; ət] - [paʊndz] [ˈpreʃə(r)] (240° [ef] .) —
Process **in** **a** **pressure** **canner** **at** **10** **pounds** **pressure** **(** **240°** **F** **.** **)** **—**
过程 在 一个 压力 罐头 在 - 磅 压力 (240° F .) —

在压力罐中以 10 磅压力（240°F）进行加工——

[nəʊ] . [ˌtuːˈtuː] [kænz] - [ˈmɪnɪts]
No **.** **2** **cans** **20** **minutes**
不 . 2 罐头 - 分钟

2号罐头，20分钟

[nəʊ] . 2½ [kænz] - minutes21
No **.** **2½** **cans** **25** **minutes21**
不 . 2½ 罐头 - minutes21

2号半罐，25分钟21

[dəˈrekʃ(ə)nz] [fɔː(r); fə(r)] [ˈpəʊltri]
Directions **for** **Poultry**
方向 为了 家禽

家禽饲养指南

[dəˈrekʃ(ə)nz] [fɔː(r); fə(r)] [ˈpəʊltri] [meɪ] [biː; bi] [juːst] [tuː; tə] [kæn; kən] [ˈtʃɪkɪn] , [dʌk] , [guːs] , [ˈgɪni] ,
Directions **for** **poultry** **may** **be** **used** **to** **can** **chicken** **,** **duck** **,** **goose** **,** **guinea** **,**
方向 为了 家禽 可能 是 用过的 到 能 鸡 , 鸭子 , 鹅 , 几内亚 ,
[skwɒb] , [ænd; ənd] [ˈtɜːki] .
squab **,** **and** **turkey** **.**
乳鸽 , 和 火鸡 .

家禽加工方法可用于罐装鸡、鸭、鹅、珍珠鸡、乳鸽和火鸡。

[ðiːz] [dəˈrekʃ(ə)nz] [ˈɔːlsəʊ] [əˈplaɪ] [tuː; tə] [geɪm] [bɜːdz] .
These **directions** **also** **apply** **to** **game** **birds** **.**
这些 方向 还 申请 到 游戏 鸟类 .

这些规定同样适用于猎禽。

[dəˈmestɪk] [ˈræbɪts] [ænd; ənd] [smɔːl] - [geɪm] [ˈænɪmlz] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [kænd] [laɪk] [ˈpəʊltri] .

Domestic	**rabbits**	**and**	**small**	**-**	**game**	**animals**	**should**	**be**	**canned**	**like**	**poultry**	**.**
国内的	兔子	和	小的	-	游戏	动物	应该	是	罐装	喜欢	家禽	.

家兔和小猎物应该像家禽一样进行罐头加工。

[ˈpəʊltri] , [ˈræbɪts] , [ænd; ənd] [smɔːl] - [geɪm] [ˈænɪmlz] [meɪ] [biː; bi] [kænd] [wɪð] [ɔː(r)] [wɪˈðaʊt] [bəʊn] .

Poultry	**,**	**rabbits**	**,**	**and**	**small**	**-**	**game**	**animals**	**may**	**be**	**canned**	**with**	**or**	**without**	**bone**	**.**
家禽	,	兔子	,	和	小的	-	游戏	动物	可能	是	罐装	和	或者	没有	骨	.

家禽、兔子和小猎物可以带骨或不带骨制成罐头。

[tuː; tə] [meɪk] [suːp] [stɒk] [frɒm; frəm] [ˈpəʊltri] [fɔː(r); fə(r)] [ˈkænɪŋ] , [ˈfɒləʊ] [dəˈrekʃ(ə)nz] [fɔː(r); fə(r)] [miːt] .

To	**make**	**soup**	**stock**	**from**	**poultry**	**for**	**canning**	**,**	**follow**	**directions**	**for**	**meat**	**.**
到	制作	汤	库存	从	家禽	为了	罐头	,	跟随	方向	为了	肉	.

要用家禽制作罐头汤底，请按照肉类汤底的制作方法进行操作。

[kʌt] - [ʌp] [ˈpəʊltri]

Cut	**-**	**Up**	**Poultry**
切	-	向上	家禽

分割家禽

[ˈfɒləʊ] [dəˈrekʃ(ə)nz] [fɔː(r); fə(r)] [ˈkʌtɪŋ] [ʌp] [ˈpəʊltri] ([piː] . -) .

Follow	**directions**	**for**	**cutting**	**up**	**poultry**	**(**	**p**	**.**	**16**	**)**	**.**
跟随	方向	为了	切割	向上	家禽	(	p	.	-	)	.

按照说明切割家禽（第 16 页）。

[sɔːt] [ˈɪntuː] [ˈmiːti] [ænd; ənd] [ˈbəʊni] [ˈpiːsɪz] .

Sort	**into**	**meaty**	**and**	**bony**	**pieces**	**.**
种类	进入	肉质的	和	骨质	件	.

将肉块和骨头块分开。

[juːz] [ˈbəʊni] [ˈpiːsɪz] [fɔː(r); fə(r)] [brɒθ] ([piː] . [eɪt]) [ɔː(r)] [suːp] ([piː] . -) .

Use	**bony**	**pieces**	**for**	**broth**	**(**	**p**	**.**	**8**	**)**	**or**	**soup**	**(**	**p**	**.**	**20**	**)**	**.**
使用	骨质	件	为了	肉汤	(	p	.	8	)	或者	汤	(	p	.	-	)	.

可以用骨头熬肉汤（第 8 页）或汤（第 20 页）。

[set] [əˈsaɪd] [ˈdʒɪbləts] [tuː; tə] [kæn; kən] [ˈseprətli] .

Set	**aside**	**giblets**	**to**	**can**	**separately**	**.**
放	旁边	鸡杂	到	能	分别地	.

将内脏留出，单独进行罐装。

[hɒt] [pæk] , [wɪð] [bəʊn]

Hot	**pack**	**,**	**with**	**bone**
热的	盒	,	和	骨

热敷，带骨

[bəʊn] [brest] .

Bone	**breast**	**.**
骨	胸部	.

骨胸。

[sɔː] [ˈdrʌmstɪks] [ɒf] [ʃɔːt] .

Saw	**drumsticks**	**off**	**short**	**.**
锯	鸡腿	离开	短的	.

把鸡腿锯短。

[liːv] [bəʊn] [ɪn] [ˈʌðə(r)] [ˈmiːti] [ˈpiːsɪz] .

Leave	**bone**	**in**	**other**	**meaty**	**pieces**	**.**
离开	骨	在	其他	肉质的	件	.

骨头留在其他带肉的块里。

[trɪm] [ɒf] [lɑːdʒ] [lʌmps] [ɒv; əv] [fæt] .

Trim	**off**	**large**	**lumps**	**of**	**fat**	**.**
修剪	离开	大的	肿块	的	胖的	.

剔除大块脂肪。

[pleɪs] [rɔː] ['miːti] ['piːsɪz] [ɪn][pæn][ænd; ənd]['kʌvə(r)] [wɪð] [hɒt] [brɒθ] [ɔː(r)]['wɔːtə(r)] .

Place	**raw**	**meaty**	**pieces**	**in**	**pan**	**and**	**cover**	**with**	**hot**	**broth**	**or**	**water**	**.**
地方	生的	肉质的	件	在	平底锅	和	覆盖	和	热的	肉汤	或者	水	.

将生肉块放入锅中，倒入热肉汤或水没过肉块。

[pʊt][ɒn][lɪd] .

Put	**on**	**lid**	**.**
放	在	盖	.

盖上盖子。

[hiːt] , ['stɜːrɪŋ] [ə'keɪʒnəli] [ʌn'tɪl] ['miːdiəm] [dʌn] .

Heat	**,**	**stirring**	**occasionally**	**until**	**medium**	**done**	**.**
热	,	搅拌	偶尔	直到	中等的	完毕	.

加热，偶尔搅拌，直至熟透。

[tuː; tə][test] , [kʌt] [piːs] [æt; ət]['sentə(r)] ; [ɪf] [pɪŋk]['kʌlə(r)][ɪz]['ɔːlməʊst] [gɒn] , [miːt] [ɪz]['miːdiəm] [dʌn] .

To	**test**	**,**	**cut**	**piece**	**at**	**center**	**;**	**if**	**pink**	**color**	**is**	**almost**	**gone**	**,**	**meat**	**is**	**medium**	**done**	**.**
到	测试	,	切	片	在	中心	;	如果	粉色的	颜色	是	几乎	已消失	,	肉	是	中等的	完毕	.

测试方法是：切开肉块中心；如果粉红色几乎消失，则说明肉已经是中等熟度了。

[pæk] ['pəʊltri] ['luːsli] .

Pack	**poultry**	**loosely**	**.**
盒	家禽	松散地	.

禽肉要松散地包装。

[pleɪs] [θaɪz] [ænd; ənd] ['drʌmstɪks] [wɪð] [skɪn][nekst][tuː; tə][glɑːs] [ɔː(r)][tɪn] .

Place	**thighs**	**and**	**drumsticks**	**with**	**skin**	**next**	**to**	**glass**	**or**	**tin**	**.**
地方	大腿	和	鸡腿	和	皮肤	下一个	到	玻璃	或者	锡	.

将带皮的大腿和鸡腿放在玻璃杯或锡罐旁边。

[fɪt] [brests] ['ɪntuː]['sentə(r)][ænd; ənd] [smɔːl] ['piːsɪz] [weə(r)] ['niːdɪd] .

Fit	**breasts**	**into**	**center**	**and**	**small**	**pieces**	**where**	**needed**	**.**
合身	乳房	进入	中心	和	小的	件	在哪里	需要	.

将乳房塞入中心，并在需要的地方添加小块。

[glɑːs] [dʒ'ɑːz] . — [pæk] [dʒ'ɑːz] , ['liːvɪŋ] [wʌn] [ɪntʃ] [ɒv; əv] [speɪs] [ə'bʌv] ['pəʊltri] .

Glass	**jars**	**.**	**—**	**Pack**	**jars**	**,**	**leaving**	**1**	**inch**	**of**	**space**	**above**	**poultry**	**.**
玻璃	罐子	.	—	盒	罐子	,	离开	1	英寸	的	空间	多于	家禽	.

玻璃罐——装入罐中，在禽肉上方留出 1 英寸的空间。

[ˌeɪ diː 'diː][sɔːlt] [ɪf] [dɪ'zaɪəd] : ½ ['tiːspuːn] [pə(r)][paɪnt][ɔː(r)][wʌn] ['tiːspuːn] [pə(r)] [kwɔːt] .

Add	**salt**	**if**	**desired**	**:**	**½**	**teaspoon**	**per**	**pint**	**or**	**1**	**teaspoon**	**per**	**quart**	**.**
添加	盐	如果	想要的	:	½	茶匙	每	品脱	或者	1	茶匙	每	夸脱	.

如果需要，可以加盐：每品脱加 ½ 茶匙，或每夸脱加 1 茶匙。

['kʌvə(r)] ['pəʊltri] [wɪð] ['bɔɪlɪŋ] [brɒθ] , ['liːvɪŋ] [wʌn] [ɪntʃ] [ɒv; əv] [speɪs] [æt; ət][tɒp][ɒv; əv][dʒɑː(r)] .

Cover	**poultry**	**with**	**boiling**	**broth**	**,**	**leaving**	**1**	**inch**	**of**	**space**	**at**	**top**	**of**	**jar**	**.**
覆盖	家禽	和	沸腾	肉汤	,	离开	1	英寸	的	空间	在	顶部	的	罐	.

用沸腾的肉汤盖住家禽，罐口留出 1 英寸的空间。

[ə'dʒʌst][dʒɑː(r)][lɪdz] .

Adjust	**jar**	**lids**	**.**
调整	罐	盖子	.

调整罐盖。

['prəʊses][ɪn] ['preʃə(r)] ['kænə(r)][æt; ət] - [paʊndz] ['preʃə(r)] (240° [ef] .) —

Process	**in**	**pressure**	**canner**	**at**	**10**	**pounds**	**pressure**	**(**	**240°**	**F**	**.**	**)**	**—**
过程	在	压力	罐头	在	-	磅	压力	(	240°	F	.	)	—

在压力罐中以 10 磅压力（240°F）进行加工——

[paɪnt][dʒ'ɑːz] - ['mɪnɪts]

Pint	**jars**	**65**	**minutes**
品脱	罐子	-	分钟

品脱罐 65 分钟

[kwɔːt] [dʒˈɑːz] - ['mɪnɪts]
Quart jars 75 minutes
夸脱 罐子 - 分钟

夸脱罐 75 分钟

[tɪn] [kænz] . — [pæk] [kænz] , ['liːvɪŋ] ½ [ɪntʃ] [ɒv; əv] [speɪs] [əˈbʌv] ['pəʊltri] .
Tin cans . — Pack cans , leaving ½ inch of space above poultry .
锡 罐头 . — 盒 罐头 , 离开 ½ 英寸 的 空间 多于 家禽 .

锡罐——装填锡罐时，在禽肉上方留出½英寸的空间。

[ˌeɪ diː ˈdiː][sɔːlt] [ɪf] [dɪˈzaɪəd] : ½ ['tiːspuːn] [tuː; tə][nəʊ] . [ˌtuːˈtuː][kænz][ɔː(r)] ¾ ['tiːspuːn] [tuː; tə][nəʊ] . 2½ [kænz] .
Add salt if desired : ½ teaspoon to No . 2 cans or ¾ teaspoon to No . 2½ cans .
添加 盐 如果 想要的 : ½ 茶匙 到 不 . 2 罐头 或者 ¾ 茶匙 到 不 . 2½ 罐头 .

如果需要，可以加盐：2 号罐头加 ½ 茶匙，2½ 号罐头加 ¾ 茶匙。

[fɪl] [kænz][tuː; tə][tɒp] [wɪð] ['bɔɪlɪŋ] [brɒθ] .
Fill cans to top with boiling broth .
充满 罐头 到 顶部 和 沸腾 肉汤 .

将罐头装满沸腾的肉汤。

[siːl] .
Seal .
海豹 .

海豹。

['prəʊses][ɪn][ə; eɪ] ['preʃə(r)] ['kænə(r)][æt; ət] - [paʊndz] ['preʃə(r)] (240° [ef] .) —
Process in a pressure canner at 10 pounds pressure (240° F .) —
过程 在 一个 压力 罐头 在 - 磅 压力 (240° F .) —

在压力罐中以 10 磅压力（240°F）进行加工——

[nəʊ] . [ˌtuːˈtuː][kænz] - ['mɪnɪts]
No . 2 cans 55 minutes
不 . 2 罐头 - 分钟

2号罐头 55分钟

[nəʊ] . 2½ [kænz] - ['mɪnɪts]
No . 2½ cans 75 minutes
不 . 2½ 罐头 - 分钟

2号半罐，75分钟

[hɒt] [pæk] , [wɪˈðaʊt] [bəʊn]
Hot pack , without bone
热的 盒 , 没有 骨

热敷包，不含骨头

[kʌt] [ʌp] ['pəʊltri] ([piː] . -) .
Cut up poultry (p . 16) .
切 向上 家禽 (p . -) .

切块家禽（第 16 页）。

[rɪˈmuːv] [bəʊn] — [bʌt; bət][nɒt][skɪn] — [frɒm; frəm] ['miːti] ['piːsɪz] ['aɪðə(r)][bɪˈfɔː(r)][ɔː(r)]['ɑːftə(r)] [priːˈkʊkɪŋ] .
Remove bone — but not skin — from meaty pieces either before or after precooking .
消除 骨 — 但 不是 皮肤 — 从 肉质的 件 任何一个 前 或者 后 预煮 .

在预煮之前或之后，将肉块中的骨头（但不要去除皮）去除。

[glɑːs] [dʒˈɑːz] . — [pæk] [dʒˈɑːz] [ˈluːsli] [wɪð] [hɒt] [ˈpəʊltri] ,

Glass	jars	.	—	Pack	jars	loosely	with	hot	poultry	,
玻璃	罐子	.	—	盒	罐子	松散地	和	热的	家禽	,

玻璃罐——将热禽肉松散地装入罐中，

[ˈliːvɪŋ] [wʌn] [ɪntʃ] [ɒv; əv] [speɪs] [əˈbʌv] [ˈpəʊltri] [æt; ət][tɒp][ɒv; əv][dʒˈɑːz] .

leaving	1	inch	of	space	above	poultry	at	top	of	jars	.
离开	1	英寸	的	空间	多于	家禽	在	顶部	的	罐子	.

在罐子顶部，家禽上方留出 1 英寸的空间。

[ˌeɪ diː ˈdiːt][sɔːlt] [ɪf] [dɪˈzaɪəd] : ½ [ˈtiːspuːn] [pə(r)][paɪnt][ɔː(r)][wʌn] [ˈtiːspuːn] [pə(r)] [kwɔːt] .

Add	salt	if	desired	:	½	teaspoon	per	pint	or	1	teaspoon	per	quart	.
添加	盐	如果	想要的	:	½	茶匙	每	品脱	或者	1	茶匙	每	夸脱	.

如果需要，可以加盐：每品脱加 ½ 茶匙，或每夸脱加 1 茶匙。

[pɔː(r)][ɪn] [ˈbɔɪlɪŋ] [brɒθ] ; [liːv] [wʌn] [ɪntʃ] [ɒv; əv] [speɪs] [æt; ət][tɒp][ɒv; əv][dʒɑː(r)] .

Pour	in	boiling	broth	;	leave	1	inch	of	space	at	top	of	jar	.
倒	在	沸腾	肉汤	;	离开	1	英寸	的	空间	在	顶部	的	罐	.

倒入沸腾的肉汤；罐子顶部留出 1 英寸的空间。

[əˈdʒʌst][dʒɑː(r)][lɪdz] .

Adjust	jar	lids	.
调整	罐	盖子	.

调整罐盖。

[ˈprəʊses][ɪn][ə; eɪ] [ˈpreʃə(r)] [ˈkænə(r)][æt; ət] - [paʊndz] [ˈpreʃə(r)] (240° [ef] .) —

Process	in	a	pressure	canner	at	10	pounds	pressure	(	240°	F	.	)	—
过程	在	一个	压力	罐头	在	-	磅	压力	(	240°	F	.	)	—

在压力罐中以 10 磅压力（240°F）进行加工——

[paɪnt][dʒˈɑːz] - [ˈmɪnɪts]

Pint	jars	75	minutes
品脱	罐子	-	分钟

品脱罐 75 分钟

[kwɔːt] [dʒˈɑːz] - [ˈmɪnɪts]

Quart	jars	90	minutes
夸脱	罐子	-	分钟

夸脱罐 90 分钟

[tɪn][kænz] . — [pæk] [ˈluːsli] , [ˈliːvɪŋ] ½ [ɪntʃ] [əˈbʌv] [ˈpəʊltri] .

Tin	cans	.	—	Pack	loosely	,	leaving	½	inch	above	poultry	.
锡	罐头	.	—	盒	松散地	,	离开	½	英寸	多于	家禽	.

锡罐——不要装得太满，留出半英寸的空间放在家禽上面。

[ˌeɪ diː ˈdiːt][sɔːlt] [ɪf] [dɪˈzaɪəd] : ½ [ˈtiːspuːn] [tuː; tə][nəʊ] . [ˌtuːˈtuː][kænz][ɔː(r)] ¾ [ˈtiːspuːn] [tuː; tə][nəʊ] . 2½ [kænz] .

Add	salt	if	desired	:	½	teaspoon	to	No	.	2	cans	or	¾	teaspoon	to	No	.	2½	cans	.
添加	盐	如果	想要的	:	½	茶匙	到	不	.	2	罐头	或者	¾	茶匙	到	不	.	2½	罐头	.

如果需要，可以加盐：2 号罐头加 ½ 茶匙，2½ 号罐头加 ¾ 茶匙。

[fɪl] [kænz][tuː; tə][tɒp] [wɪð] [ˈbɔɪlɪŋ] [brɒθ] .

Fill	cans	to	top	with	boiling	broth	.
充满	罐头	到	顶部	和	沸腾	肉汤	.

将罐头装满沸腾的肉汤。

[siːl] . -

Seal	.	22
海豹	.	-

['prəʊses][ɪn][ə; eɪ] ['preʃə(r)] ['kænə(r)][æt; ət] - [paʊndz] ['preʃə(r)] (240° [ef] .) —

Process	in	a	pressure	canner	at	10	pounds	pressure	(	240°	F	.	)	—
过程	在	一个	压力	罐头	在	-	磅	压力	(	240°	F	.	)	—

在压力罐中以 10 磅压力（240°F）进行加工——

[nəʊ] . [ˌtuːˈtuː][kænz] - ['mɪnɪts]

No	.	2	cans	65	minutes
不	.	2	罐头	-	分钟

2号罐头 65分钟

[nəʊ] . 2½ [kænz] - ['mɪnɪts]

No	.	2½	cans	90	minutes
不	.	2½	罐头	-	分钟

2号半罐，90分钟

[rɔː] [pæk] , [wɪð] [bəʊn]

Raw	pack	,	with	bone
生的	盒	,	和	骨

生鲜包装，含骨

[kʌt] [ʌp] ['pəʊltri] ([siː] [piː] . -) .

Cut	up	poultry	(	see	p	.	16	)	.
切	向上	家禽	(	看	p	.	-	)	.

将家禽切块（见第 16 页）。

[bəʊn] [brest] .

Bone	breast	.
骨	胸部	.

骨胸。

[sɔː] ['drʌmstɪks] [ɒf] [ʃɔːt] .

Saw	drumsticks	off	short	.
锯	鸡腿	离开	短的	.

把鸡腿锯短。

[liːv] [bəʊn][ɪn]['ʌðə(r)] ['miːti] ['piːsɪz] .

Leave	bone	in	other	meaty	pieces	.
离开	骨	在	其他	肉质的	件	.

骨头留在其他带肉的块里。

[trɪm] [ɒf] [lɑːdʒ] [lʌmps] [ɒv; əv][fæt] .

Trim	off	large	lumps	of	fat	.
修剪	离开	大的	肿块	的	胖的	.

剔除大块脂肪。

[pæk] [rɔː] ['pəʊltri] ['luːsli] .

Pack	raw	poultry	loosely	.
盒	生的	家禽	松散地	.

生禽肉应松散包装。

[pleɪs] [θaɪz] [ænd; ənd] ['drʌmstɪks] [wɪð] [skɪn][nekst][tuː; tə] [glɑːs] [ɔː(r)][tɪn] .

Place	thighs	and	drumsticks	with	skin	next	to	glass	or	tin	.
地方	大腿	和	鸡腿	和	皮肤	下一个	到	玻璃	或者	锡	.

将带皮的大腿和鸡腿放在玻璃杯或锡罐旁边。

[fɪt] [brests] ['ɪntuː]['sentə(r)][ænd; ənd] [smɔːl] ['piːsɪz] [weə(r)] ['niːdɪd] .

Fit	breasts	into	center	and	small	pieces	where	needed	.
合身	乳房	进入	中心	和	小的	件	在哪里	需要	.

将乳房塞入中心，并在需要的地方添加小块。

[glɑːs] [dʒˈɑːz] ([eə(r)] [ɪgˈzɔːstɪd]) . — [pæk] [dʒˈɑːz][tuː; tə][wʌn] [ɪntʃ] [ɒv; əv][tɒp] .

Glass	jars	(	air	exhausted	)	.	—	Pack	jars	to	1	inch	of	top	.
玻璃	罐子	(	空气	筋疲力尽的	)	.	—	盒	罐子	到	1	英寸	的	顶部	.

玻璃罐（已排空空气）——将罐子装至距离顶部 1 英寸处。

[tuː; tə] [ɪgˈzɔːst] [eə(r)] , [kʊk] [rɔː] [ˈpəʊltri] [ɪn][dʒˈɑːz][æt; ət] [sləʊ] [bɔɪl][tuː; tə] 170° [ef] . ,

To	exhaust	air	,	cook	raw	poultry	in	jars	at	slow	boil	to	170°	F	.	,
到	排气	空气	,	厨师	生的	家禽	在	罐子	在	慢的	熬	到	170°	F	.	,

为了排出空气，将生禽肉放入罐中，用小火慢煮至170°F（约77°C）。

[ɔː(r)][ʌnˈtɪl] [ˈmiːdiəm] [dʌn] ([əˈbaʊt] - [ˈmɪnɪts]) .

or	until	medium	done	(	about	75	minutes	)	.
或者	直到	中等的	完毕	(	关于	-	分钟	)	.

或者煮至半熟（约 75 分钟）。

([siː] [piː] . [naɪn] .)

(	See	p	.	9	.	)
(	看	p	.	9	.	)

（见第9页。）

[ˌeɪ diː ˈdiː][sɔːlt] [ɪf] [dɪˈzaɪəd] : ½ [ˈtiːspuːn] [pə(r)][paɪnt][ɔː(r)][wʌn] [ˈtiːspuːn] [pə(r)] [kwɔːt] .

Add	salt	if	desired	:	½	teaspoon	per	pint	or	1	teaspoon	per	quart	.
添加	盐	如果	想要的	:	½	茶匙	每	品脱	或者	1	茶匙	每	夸脱	.

如果需要，可以加盐：每品脱加 ½ 茶匙，或每夸脱加 1 茶匙。

[əˈdʒʌst] [lɪdz] .

Adjust	lids	.
调整	盖子	.

调整盖子。

[ˈprəʊses][ɪn][ə; eɪ] [ˈpreʃə(r)] [ˈkænə(r)][æt; ət] - [paʊndz] [ˈpreʃə(r)] (240° [ef] .) —

Process	in	a	pressure	canner	at	10	pounds	pressure	(	240°	F	.	)	—
过程	在	一个	压力	罐头	在	-	磅	压力	(	240°	F	.	)	—

在压力罐中以 10 磅压力（240°F）进行加工——

[paɪnt][dʒˈɑːz] - [ˈmɪnɪts]

Pint	jars	65	minutes
品脱	罐子	-	分钟

品脱罐 65 分钟

[kwɔːt] [dʒˈɑːz] - [ˈmɪnɪts]

Quart	jars	75	minutes
夸脱	罐子	-	分钟

夸脱罐 75 分钟

[glɑːs] [dʒˈɑːz] ([eə(r)][nɒt] [ɪgˈzɔːstɪd]) . — [fɪl] [dʒˈɑːz] [ˈluːsli] [wɪð] [rɔː] [ˈpiːsɪz] [ɒv; əv] [ˈpəʊltri] [tuː; tə]

Glass	jars	(	air	not	exhausted	)	.	—	Fill	jars	loosely	with	raw	pieces	of	poultry	to
玻璃	罐子	(	空气	不是	筋疲力尽的	)	.	—	充满	罐子	松散地	和	生的	件	的	家禽	到

[wʌn] [ɪntʃ] [ɒv; əv][tɒp] .

1	inch	of	top	.
1	英寸	的	顶部	.

玻璃罐（未排气）——将生禽肉块松散地装入罐中，至距离罐口 1 英寸处。

[duː; də][nɒt] [ɪgˈzɔːst] .

Do	not	exhaust	.
做	不是	排气	.

不要过度劳累。

[ˌeɪ diː ˈdiː][sɔːlt] [ɪf] [dɪˈzaɪəd] : ½ [ˈtiːspuːn] [pə(r)][paɪnt][ɔː(r)][wʌn] [ˈtiːspuːn] [pə(r)] [kwɔːt] .

Add	salt	if	desired	:	½	teaspoon	per	pint	or	1	teaspoon	per	quart	.
添加	盐	如果	想要的	:	½	茶匙	每	品脱	或者	1	茶匙	每	夸脱	.

如果需要，可以加盐：每品脱加 ½ 茶匙，或每夸脱加 1 茶匙。

[əˈdʒʌst] [lɪdz] .

Adjust	lids	.
调整	盖子	.

调整盖子。

['prəʊses][ɪn][ə; eɪ] ['preʃə(r)] ['kænə(r)][æt; ət] - [paʊndz] ['preʃə(r)] (240° [ef] .) —

Process	**in**	**a**	**pressure**	**canner**	**at**	**10**	**pounds**	**pressure**	**(**	**240°**	**F**	**.**	**)**	**—**
过程	在	一个	压力	罐头	在	-	磅	压力	(	240°	F	.	)	—

在压力罐中以 10 磅压力（240°F）进行加工——

[kwɔːt] [dʒˈɑːz] - ['mɪnɪts]

Quart	**jars**	**80**	**minutes**
夸脱	罐子	-	分钟

夸脱罐 80 分钟

[tɪn] [kænz] . — [pæk] [kænz][tuː; tə][tɒp] .

Tin	**cans**	**.**	**—**	**Pack**	**cans**	**to**	**top**	**.**
锡	罐头	.	—	盒	罐头	到	顶部	.

锡罐——将锡罐装满。

[tuː; tə] [ɪgˈzɔːst] [eə(r)] , [kʊk] [rɔː] ['pəʊltri] [ɪn][kænz][æt; ət] [sləʊ] [bɔɪl][tuː; tə] 170° [ef] . ,

To	**exhaust**	**air**	**,**	**cook**	**raw**	**poultry**	**in**	**cans**	**at**	**slow**	**boil**	**to**	**170°**	**F**	**.**	**,**
到	排气	空气	,	厨师	生的	家禽	在	罐头	在	慢的	熬	到	170°	F	.	,

为了排出空气，将罐装生禽肉用小火慢煮至170°F（约77°C）。

[ɔː(r)][ʌnˈtɪl] ['miːdiəm] [dʌn] ([əˈbaʊt] - ['mɪnɪts]) .

or	**until**	**medium**	**done**	**(**	**about**	**50**	**minutes**	**)**	**.**
或者	直到	中等的	完毕	(	关于	-	分钟	)	.

或者煮至半熟（约 50 分钟）。

([siː] [piː] . [naɪn] .)

(	**See**	**p**	**.**	**9**	**.**	**)**
(	看	p	.	9	.	)

（参见第9页。）

[ˌeɪ diː ˈdiː][sɔːlt] [ɪf] [dɪˈzaɪəd] : ½ ['tiːspuːn] [tuː; tə][nəʊ] . [ˌtuːˈtuː][kænz][ɔː(r)] ¾ ['tiːspuːn] [tuː; tə][nəʊ] . 2½ [kænz] .

Add	**salt**	**if**	**desired**	**:**	**½**	**teaspoon**	**to**	**No**	**.**	**2**	**cans**	**or**	**¾**	**teaspoon**	**to**	**No**	**.**	**2½**	**cans**	**.**
添加	盐	如果	想要的	:	½	茶匙	到	不	.	2	罐头	或者	¾	茶匙	到	不	.	2½	罐头	.

如果需要，可以加盐：2 号罐头加 ½ 茶匙，2½ 号罐头加 ¾ 茶匙。

[siːl] [kænz] .

Seal	**cans**	**.**
海豹	罐头	.

密封罐头。

['prəʊses][ɪn][ə; eɪ] ['preʃə(r)] ['kænə(r)][æt; ət] - [paʊndz] ['preʃə(r)] (240° [ef] .) —

Process	**in**	**a**	**pressure**	**canner**	**at**	**10**	**pounds**	**pressure**	**(**	**240°**	**F**	**.**	**)**	**—**
过程	在	一个	压力	罐头	在	-	磅	压力	(	240°	F	.	)	—

在压力罐中以 10 磅压力（240°F）进行加工——

[nəʊ] . [ˌtuːˈtuː][kænz] - ['mɪnɪts]

No	**.**	**2**	**cans**	**55**	**minutes**
不	.	2	罐头	-	分钟

2号罐头 55分钟

[nəʊ] . 2½ [kænz] - ['mɪnɪts]

No	**.**	**2½**	**cans**	**75**	**minutes**
不	.	2½	罐头	-	分钟

2号半罐，75分钟

[rɔː] [pæk] , [wɪˈðaʊt] [bəʊn]

Raw	**pack**	**,**	**without**	**bone**
生的	盒	,	没有	骨

生鲜包装，无骨

[kʌt] [ʌp] ['pəʊltri] ([piː] . -) .
Cut up poultry (p . 16) .
切 向上 家禽 (p . -) .

切块家禽（第 16 页）。

[rɪ'muːv] [bəʊn] — [bʌt; bət] [nɒt] [skɪn] — [frɒm; frəm] ['miːti] ['piːsɪz] [bɪ'fɔː(r)] ['pækɪŋ] [kən'teɪnə(r)z] .
Remove bone — but not skin — from meaty pieces before packing containers .
消除 骨 — 但 不是 皮肤 — 从 肉质的 件 前 包装 容器 .

装箱前，将肉块中的骨头（但不要去除皮）去除。

[glɑːs] [dʒ'ɑːz] . — [pæk] [rɔː] ['pəʊltri] [ɪn] [dʒ'ɑːz] [tuː; tə] [wʌn] [ɪntʃ] [ɒv; əv] [tɒp] .
Glass jars . — Pack raw poultry in jars to 1 inch of top .
玻璃 罐子 . — 盒 生的 家禽 在 罐子 到 1 英寸 的 顶部 .

玻璃罐——将生禽肉装入罐中，装至距离罐口 1 英寸处。

[tuː; tə] [ɪg'zɔːst] [eə(r)] , [kʊk] ['pəʊltri] [ɪn] [dʒ'ɑːz] [æt; ət] [sləʊ] [bɔɪl] [tuː; tə] 170° [ef] . ,
To exhaust air , cook poultry in jars at slow boil to 170° F . ,
到 排气 空气 , 厨师 家禽 在 罐子 在 慢的 熬 到 170° F . ,

为了排出空气，将家禽放入罐中，用小火慢煮至170°F（约77°C）。

[ɔː(r)] [ʌn'tɪl] ['miːdiəm] [dʌn] ([ə'baʊt] - ['mɪnɪts]) .
or until medium done (about 75 minutes) .
或者 直到 中等的 完毕 (关于 - 分钟) .

或者煮至半熟（约 75 分钟）。

([siː] [piː] . [naɪn] .)
(See p . 9 .)
(看 p . 9 .)

（见第9页。）

[ˌeɪ diː 'diː] [sɔːlt] [ɪf] [dɪ'zaɪəd] : ½ ['tiːspuːn] [pə(r)] [paɪnt] [ɔː(r)] [wʌn] ['tiːspuːn] [pə(r)] [kwɔːt] .
Add salt if desired : ½ teaspoon per pint or 1 teaspoon per quart .
添加 盐 如果 想要的 : ½ 茶匙 每 品脱 或者 1 茶匙 每 夸脱 .

如果需要，可以加盐：每品脱加 ½ 茶匙，或每夸脱加 1 茶匙。

[ə'dʒʌst] [lɪdz] .
Adjust lids .
调整 盖子 .

调整盖子。

['prəʊses] [ɪn] [ə; eɪ] ['preʃə(r)] ['kænə(r)] [æt; ət] - [paʊndz] ['preʃə(r)] (240° [ef] .) —
Process in a pressure canner at 10 pounds pressure (240° F .) —
过程 在 一个 压力 罐头 在 - 磅 压力 (240° F .) —

在压力罐中以 10 磅压力（240°F）进行加工——

[paɪnt] [dʒ'ɑːz] - ['mɪnɪts]
Pint jars 75 minutes
品脱 罐子 - 分钟

品脱罐 75 分钟

[kwɔːt] [dʒ'ɑːz] - ['mɪnɪts]
Quart jars 90 minutes
夸脱 罐子 - 分钟

夸脱罐 90 分钟

[tɪn] [kænz] . — [pæk] [rɔː] ['pəʊltri] [tuː; tə] [tɒp] [ɒv; əv] [kænz] .
Tin cans . — Pack raw poultry to top of cans .
锡 罐头 . — 盒 生的 家禽 到 顶部 的 罐头 .

锡罐——将生禽肉装入罐中。

[tuː; tə] [ɪg'zɔːst] [eə(r)] , [kʊk] ['pəʊltri] [ɪn] [kænz] [æt; ət] [sləʊ] [bɔɪl] [tuː; tə] 170° [ef] . ,
To exhaust air , cook poultry in cans at slow boil to 170° F . ,
到 排气 空气 , 厨师 家禽 在 罐头 在 慢的 熬 到 170° F . ,

为了排出空气，将罐装家禽用小火慢煮至170°F（约77°C）。

[ɔː(r)][ʌnˈtɪl] ['miːdiəm] [dʌn] ([əˈbaʊt] - ['mɪnɪts]) .
or until medium done (about 50 minutes) .
或者 直到 中等的 完毕 (关于 - 分钟) .

或者煮至半熟（约 50 分钟）。

([siː] [piː] . [naɪn] .)
(See p . 9 .)
(看 p . 9 .)

（见第9页。）

[ˌeɪ diː ˈdiː][sɔːlt] [ɪf] [dɪˈzaɪəd] : ½ ['tiːspuːn] [tuː; tə][nəʊ] . [ˌtuːˈtuː][kænz][ɔː(r)] ¾ ['tiːspuːn] [tuː; tə][nəʊ] . 2½ [kænz] .
Add salt if desired : ½ teaspoon to No . 2 cans or ¾ teaspoon to No . 2½ cans .
添加 盐 如果 想要的 : ½ 茶匙 到 不 . 2 罐头 或者 ¾ 茶匙 到 不 . 2½ 罐头 .

如果需要，可以加盐：2 号罐头加 ½ 茶匙，2½ 号罐头加 ¾ 茶匙。

[siːl] [kænz] .
Seal cans .
海豹 罐头 .

密封罐头。

['prəʊses][ɪn][ə; eɪ] ['preʃə(r)] ['kænə(r)][æt; ət] - [paʊndz] ['preʃə(r)] (240° [ef] .) —
Process in a pressure canner at 10 pounds pressure (240° F .) —
过程 在 一个 压力 罐头 在 - 磅 压力 (240° F .) —

在压力罐中以 10 磅压力（240°F）进行加工——

[nəʊ] . [ˌtuːˈtuː][kænz] - ['mɪnɪts]
No . 2 cans 65 minutes
不 . 2 罐头 - 分钟

2号罐头 65分钟

[nəʊ] . 2½ [kænz] - ['mɪnɪts]
No . 2½ cans 90 minutes
不 . 2½ 罐头 - 分钟

2号半罐，90分钟

['dʒɪbləts]
Giblets
鸡杂

鸡杂

[juːz][paɪnt][dʒˈɑːz][ɔː(r)][nəʊ] . [ˌtuːˈtuː][kænz] .
Use pint jars or No . 2 cans .
使用 品脱 罐子 或者 不 . 2 罐头 .

使用品脱罐或2号罐。

[wɒʃ] [ænd; ənd] [dreɪn] ['dʒɪbləts] .
Wash and drain giblets .
洗 和 流走 鸡杂 .

洗净并沥干内脏。

[pæk] ['gɪzərd] [ænd; ənd] [hɑːts] [təˈgeðə(r)] .
Pack gizzards and hearts together .
盒 砂囊 和 心 一起 .

将鸡胗和鸡心一起打包。

[priːˈkʊk] [ænd; ənd] [pæk] ['lɪvər] ['seprətli] [tuː; tə][əˈvɔɪd] ['blendɪŋ] [ɒv; əv] ['fleɪvəz] . -
Precook and pack livers separately to avoid blending of flavors . 23
预煮 和 盒 肝脏 分别地 到 避免 混合 的 口味 . -

将肝脏预先烹煮并分开包装，以避免串味。23

[hɒt] [pæk]
Hot **pack**
热的 盒

热敷包

[pʊt]['dʒɪbləts][ɪn][pæn] ; ['kʌvə(r)] [wɪð] [hɒt] [brɒθ] [ɔː(r)][hɒt]['wɔːtə(r)] .
Put **giblets** **in** **pan** **;** **cover** **with** **hot** **broth** **or** **hot** **water** **.**
放 鸡杂 在 平底锅 ; 覆盖 和 热的 肉汤 或者 热的 水 .

将鸡杂放入锅中；倒入热肉汤或热水没过鸡杂。

['kʌvə(r)][pæn][ænd; ənd] [priː'kʊk] ['dʒɪbləts][ʌn'tɪl] ['miːdiəm] [dʌn] .
Cover **pan** **and** **precook** **giblets** **until** **medium** **done** **.**
覆盖 平底锅 和 预煮 鸡杂 直到 中等的 完毕 .

盖上锅盖，将鸡杂预煮至半熟。

[stɜː(r)] [ə'keɪʒnəli] .
Stir **occasionally** **.**
搅拌 偶尔 .

偶尔搅拌一下。

[pæk] [hɒt] .
Pack **hot** **.**
盒 热的 .

趁热打包。

[glɑːs] [dʒ'ɑːz] . — [liːv] [wʌn] [ɪntʃ] [ɒv; əv] [speɪs] [ə'bʌv] ['dʒɪbləts] .
Glass **jars** **.** **—** **Leave** **1** **inch** **of** **space** **above** **giblets** **.**
玻璃 罐子 . — 离开 1 英寸 的 空间 多于 鸡杂 .

玻璃罐——在内脏上方留出 1 英寸的空间。

[ˌeɪ diː 'diː] ['bɔɪlɪŋ] [brɒθ] [ɔː(r)] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] , ['liːvɪŋ] [wʌn] [ɪntʃ] [ɒv; əv] [speɪs] [bɪ'ləʊ] [dʒɑː(r)][tɒps] .
Add **boiling** **broth** **or** **boiling** **water** **,** **leaving** **1** **inch** **of** **space** **below** **jar** **tops** **.**
添加 沸腾 肉汤 或者 沸腾 水 , 离开 1 英寸 的 空间 以下 罐 最高额 .

加入沸腾的肉汤或沸水，罐口下方留出 1 英寸的空间。

[ə'dʒʌst] [lɪdz] .
Adjust **lids** **.**
调整 盖子 .

调整盖子。

['prəʊses][ɪn][ə; eɪ] ['preʃə(r)] ['kænə(r)][æt; ət] - [paʊndz] ['preʃə(r)] (240° [ef]) —
Process **in** **a** **pressure** **canner** **at** **10** **pounds** **pressure** **(** **240°** **F** **)** **—**
过程 在 一个 压力 罐头 在 - 磅 压力 (240° F) —

在压力罐中以 10 磅压力（240°F）进行加工——

[paɪnt][dʒ'ɑːz] - ['mɪnɪts]
Pint **jars** **75** **minutes**
品脱 罐子 - 分钟

品脱罐 75 分钟

[tɪn][kænz] . — [liːv] [wʌn] - [hɑːf] [ɪntʃ] [ɒv; əv] [speɪs] [ə'bʌv] ['dʒɪbləts] .
Tin **cans** **.** **—** **Leave** **one** **-** **half** **inch** **of** **space** **above** **giblets** **.**
锡 罐头 . — 离开 一 - 一半 英寸 的 空间 多于 鸡杂 .

锡罐——内脏上方留出半英寸的空间。

[fɪl] [kænz][tuː; tə][tɒp] [wɪð] ['bɔɪlɪŋ] [brɒθ] [ɔː(r)] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] .
Fill **cans** **to** **top** **with** **boiling** **broth** **or** **boiling** **water** **.**
充满 罐头 到 顶部 和 沸腾 肉汤 或者 沸腾 水 .

将罐头装满沸腾的肉汤或沸水。

[siːl] .
Seal **.**
海豹 .

海豹。

['prəʊses][ɪn][ə; eɪ] ['preʃə(r)] ['kænə(r)][æt; ət] - [paʊndz] ['preʃə(r)] (240° [ef] .) —

Process	in	a	pressure	canner	at	10	pounds	pressure	(	240°	F	.	)	—
过程	在	一个	压力	罐头	在	-	磅	压力	(	240°	F	.	)	—

在压力罐中以 10 磅压力（240°F）进行加工——

[nəʊ] . [ˌtuːˈtuː][kænz] - ['mɪnɪts]

No	.	2	cans	65	minutes
不	.	2	罐头	-	分钟

2号罐头 65分钟

['kwestʃənz] [ænd; ənd] ['ɑːnsəz]

Questions	and	Answers
问题	和	答案

问答

[kjuː] . [waɪ] [mʌst; məst][ə; eɪ] ['preʃə(r)] ['kænə(r)][biː; bi] [juːst] [fɔː(r); fə(r)] ['kænɪŋ] [miːt] [ænd; ənd] ['pəʊltri]

Q	.	Why	must	a	pressure	canner	be	used	for	canning	meat	and	poultry
问	.	为什么	必须	一个	压力	罐头	是	用过的	为了	罐头	肉	和	家禽

?

?
?

问：为什么肉类和家禽罐头必须使用压力罐?

[ə; eɪ] . [tuː; tə][ɪnˈʃʊə(r)][ə; eɪ] [seɪf] ['prɒdʌkt] .

A	.	To	insure	a	safe	product	.
一个	.	到	保证	一个	安全的	产品	.

A. 为了确保产品安全。

[ˌaɪ ˈtiː] [teɪks] [ə; eɪ][ˌkɒmbɪˈneɪʃ(ə)n][ɒv; əv] [haɪ] ['temprətʃə(r)] [ænd; ənd] [səˈfɪʃ(ə)nt] ['prəʊsesɪŋ] [taɪm][tuː; tə]

It	takes	a	combination	of	high	temperature	and	sufficient	processing	time	to
它	需要	一个	组合	的	高的	温度	和	充足的	加工	时间	到

[meɪk] [ʃʊə(r)][ɒv; əv] ['kɪlɪŋ] [bækˈtɪəriə] [ðæt] [kɔːz] ['deɪndʒərəs] ['spɔɪlɪdʒ] [ɪn] [kænd] [miːt] [ænd; ənd]

make	sure	of	killing	bacteria	that	cause	dangerous	spoilage	in	canned	meat	and
制作	当然	的	杀	细菌	那	原因	危险的	腐败	在	罐装	肉	和

['pəʊltri] .

poultry	.
家禽	.

要确保杀死导致罐装肉类和家禽危险腐败的细菌，需要高温和足够的加工时间相结合。

[ðə; ði]['əʊnli] ['præktɪkl] [wei] [tuː; tə][get][ðə; ði] ['nesəsəri] [haɪ] ['temprətʃə(r)] [ɪz][tuː; tə][juːz][ə; eɪ]

The	only	practical	way	to	get	the	necessary	high	temperature	is	to	use	a
这	仅有的	实际的	方式	到	得到	这	必要的	高的	温度	是	到	使用	一个

['preʃə(r)] ['kænə(r)] .

pressure	canner	.
压力	罐头	.

获得所需高温的唯一实用方法是使用压力锅。

[kjuː] . [haʊ] [ʃʊd; ʃəd] [miːt] [ænd; ənd] ['pəʊltri] [fɔː(r); fə(r)] ['kænɪŋ] [biː; bi] ['hændld] ?

Q	.	How	should	meat	and	poultry	for	canning	be	handled	?
问	.	如何	应该	肉	和	家禽	为了	罐头	是	处理	?

问：用于罐装的肉类和家禽应该如何处理?

[ə; eɪ] . [kiːp] [miːt] [ænd; ənd] ['pəʊltri] [kliːn] [ænd; ənd]['sænət(ə)ri] .

A	.	Keep	meat	and	poultry	clean	and	sanitary	.
一个	.	保持	肉	和	家禽	干净的	和	卫生	.

A. 保持肉类和家禽清洁卫生。

[tʃɪl] [æt; ət][wʌns][ænd; ənd] [kiːp] [kəʊld][ʌnˈtɪl] ['kænɪŋ] [taɪm] .

Chill	at	once	and	keep	cold	until	canning	time	.
寒意	在	一次	和	保持	寒冷的	直到	罐头	时间	.

立即冷却并保持低温直至装罐。

([siː] [piː] . [fɔːr] .)
(See p . 4 .)
(看 p . 4 .)

（见第4页。）

[kjuː] . [waɪ] [ɪz]['lɪkwɪd] ['sʌmtaɪmz] [lɒst] [frɒm; frəm] [glɑːs] [dʒ'ɑːz]['djʊərɪŋ] ['prəʊsesɪŋ] ?
Q . Why is liquid sometimes lost from glass jars during processing ?
问 . 为什么 是 液体 有时 丢失的 从 玻璃 罐子 期间 加工 ?

问：为什么在加工过程中，玻璃罐中的液体有时会流失?

[ə; eɪ] . [lɒs] [ɒv; əv]['lɪkwɪd] [meɪ] [biː; bi] [djuː] [tuː; tə] ['pækɪŋ] [dʒ'ɑːz] [tuː] [fʊl] ,
A . Loss of liquid may be due to packing jars too full ,
一个 . 损失 的 液体 可能 是 到期的 到 包装 罐子 也 满的 ,

A. 液体流失可能是由于罐子装得太满造成的。

['flʌktʃueɪtɪŋ] ['preʃə(r)] [ɪn][ə; eɪ] ['preʃə(r)] ['kænə(r)] , [ɔː(r)] ['ləʊərɪŋ] ['preʃə(r)] [tuː] ['sʌd(ə)nli] .
fluctuating pressure in a pressure canner , or lowering pressure too suddenly .
波动 压力 在 一个 压力 罐头 , 或者 降低 压力 也 突然 .

压力锅内的压力波动，或者压力下降过快。

[kjuː] . [ʃʊd; ʃəd]['lɪkwɪd] [lɒst] ['djʊərɪŋ] ['prəʊsesɪŋ] [biː; bi] [rɪ'pleɪsd] ?
Q . Should liquid lost during processing be replaced ?
问 . 应该 液体 丢失的 期间 加工 是 替换 ?

问：加工过程中损失的液体是否需要补充?

[ə; eɪ] . [lɒs] [ɒv; əv]['lɪkwɪd] [dʌz] [nɒt] [kɔːz] [miːt] [tuː; tə] [spɔɪl] ,
A . Loss of liquid does not cause meat to spoil ,
一个 . 损失 的 液体 做 不是 原因 肉 到 剧透 ,

A. 水分流失不会导致肉类腐败变质。

[ɔːl'ðəʊ] [ðə; ði] [miːt] [ə'bʌv] [ðə; ði]['lɪkwɪd] [meɪ] ['dɑːkən] .
although the meat above the liquid may darken .
虽然 这 肉 多于 这 液体 可能 变暗 .

虽然液体上方的肉可能会变黑。

['nevə(r)]['əʊpən][ə; eɪ][dʒɑː(r)][ænd; ənd][riː'fɪl; 'riːfɪl] [wɪð] ['lɪkwɪd] — [ðɪs] [wʊd] [let][ɪn][bæk'tɪəriə][ænd; ənd]
Never open a jar and refill with liquid — this would let in bacteria and
绝不 打开 一个 罐 和 补充装 和 液体 — 这 会 让 在 细菌 和
[miːt] [wʊd] [hæv; həv][tuː; tə][biː; bi] [p'rəsest] [ə'gen] .
meat would have to be processed again .
肉 会 有 到 是 已处理 再次 .

千万不要打开罐子再灌入液体——这样会引入细菌，肉就得重新加工。

[kjuː] . [ɪz][ˌaɪ 'tiː] [seɪf] [tuː; tə][kæn; kən] [miːt] [ænd; ənd] ['pəʊltri] [wɪ'ðaʊt] [sɔːlt] ?
Q . Is it safe to can meat and poultry without salt ?
问 . 是 它 安全的 到 能 肉 和 家禽 没有 盐 ?

问：不加盐罐装肉类和家禽安全吗?

[ə; eɪ] . [jes] .
A . Yes .
一个 . 是的 .

A. 是的。

[sɔːlt][ɪz] [juːst] [fɔː(r); fə(r)]['fleɪvə(r)]['əʊnli][ænd; ənd][ɪz][nɒt] ['nesəsəri] [fɔː(r); fə(r)] [seɪf] ['prəʊsesɪŋ] .
Salt is used for flavor only and is not necessary for safe processing .
盐 是 用过的 为了 味道 仅有的 和 是 不是 必要的 为了 安全的 加工 .

盐仅用于调味，并非安全加工的必需品。

[kjuː] . [ɪz][ˌaɪ 'tiː] [seɪf] [tuː; tə] [liːv] [fuːd] [ɪn][tɪn][kænz]['ɑːftə(r)] ['əʊpənɪŋ] ?
Q . Is it safe to leave food in tin cans after opening ?
问 . 是 它 安全的 到 离开 食物 在 锡 罐头 后 开幕 ?

问：罐头开封后，食物可以安全地留在罐头里吗?

[ə; eɪ] . [jes] .

A	.	Yes	.
一个	.	是的	.

A. 是的。

[fuːd] [ɪn][tɪn][kænz] [niːdz] ['əʊnli][tuː; tə][biː; bi] ['kʌvəd] [ænd; ənd] [rɪ'frɪdʒəreɪtɪd] .

Food	in	tin	cans	needs	only	to	be	covered	and	refrigerated	.
食物	在	锡	罐头	需求	仅有的	到	是	涵盖	和	冷藏	.

罐头食品只需盖好盖子冷藏即可。

[kjuː] . [ɪz][ˌaɪ 'tiː][ɔːl] [raɪt] [tuː; tə][juːz] [prɪ'zɜːrvətɪv] [ɪn][həʊm] ['kænɪŋ] ?

Q	.	Is	it	all	right	to	use	preservatives	in	home	canning	?
问	.	是	它	全部	正确的	到	使用	防腐剂	在	家	罐头	?

问：在家自制罐头食品时可以使用防腐剂吗?

[ə; eɪ] . [nəʊ] .

A	.	No	.
一个	.	不	.

A. 否

[sʌm; səm] ['kænɪŋ] ['paʊdər] [ɔː(r)]['ʌðə(r)]['kemɪk(ə)l] [prɪ'zɜːrvətɪv] [meɪ] [biː; bi]['hɑːmf(ə)l] .

Some	canning	powders	or	other	chemical	preservatives	may	be	harmful	.
一些	罐头	粉末	或者	其他	化学	防腐剂	可能	是	有害	.

某些罐头粉或其他化学防腐剂可能有害。

[kjuː] . [ʃʊd; ʃəd] ['prəʊsesɪŋ] [taɪmz] [biː; bi] [tʃeɪndʒd] [fɔː(r); fə(r)] ['dɪfrənt] [taɪps] [ɒv; əv]['reɪndʒɪz] ?

Q	.	Should	processing	times	be	changed	for	different	types	of	ranges	?
问	.	应该	加工	时代	是	已更改	为了	不同的	类型	的	范围	?

问：不同类型的范围是否需要调整处理时间?

[ə; eɪ] . [nəʊ] .

A	.	No	.
一个	.	不	.

A. 否

['prəʊsesɪŋ] [taɪmz] [ænd; ənd] ['temprətʃər] ['gɪv(ə)n][ɪn] [ðɪs] ['bʊlətɪn] [ɑː(r); ə(r)][fɔː(r); fə(r)] ['kænɪŋ] [ɪn]

Processing	times	and	temperatures	given	in	this	bulletin	are	for	canning	in
加工	时代	和	温度	给定	在	这	公告	是	为了	罐头	在

[ə; eɪ] ['preʃə(r)] ['kænə(r)][ænd; ənd] [meɪ] [biː; bi] [juːst] [fɔː(r); fə(r)] ['eni] [taɪp] [ɒv; əv][reɪndʒ] .

a	pressure	canner	and	may	be	used	for	any	type	of	range	.
一个	压力	罐头	和	可能	是	用过的	为了	任何	类型	的	范围	.

本公告中给出的加工时间和温度适用于压力罐装机，也可用于任何类型的炉灶。

[kjuː] . [ɪz][ˌaɪ 'tiː]['pɒsəb(ə)l][tuː; tə][kæn; kən]['frəʊz(ə)n] [miːt] [ɔː(r)] ['pəʊltri] ?

Q	.	Is	it	possible	to	can	frozen	meat	or	poultry	?
问	.	是	它	可能的	到	能	冷冻	肉	或者	家禽	?

问：冷冻肉类或家禽可以做成罐头吗?

[ə; eɪ] . [jes] , ['frəʊz(ə)n] [miːt] [ɔː(r)] ['pəʊltri] [meɪ] [biː; bi] [kænd] .

A	.	Yes	,	frozen	meat	or	poultry	may	be	canned	.
一个	.	是的	,	冷冻	肉	或者	家禽	可能	是	罐装	.

A. 是的，冷冻肉类或家禽也可以进行罐装。

([fɔː(r); fə(r)][də'rekʃ(ə)nz] , [siː] [piː] . [fɔːr] .) -

(	For	directions	,	see	p	.	4	.	)	24
(	为了	方向	,	看	p	.	4	.	)	-

（具体操作方法请参见第4页。）24

['ɪndeks]

Index
指数

指数

[ə; eɪ][biː][siː][diː][iː][ef][dʒiː][eɪtʃ][ai][dʒeɪ][keɪ][el][em][en][əʊ][piː][kjuː][ɑː(r)][es][tiː][juː][viː]['dʌbljuː][eks][waɪ][zed]

A	**B**	**C**	**D**	**E**	**F**	**G**	**H**	**I**	**J**	**K**	**L**	**M**	**N**	**O**	**P**	**Q**	**R**	**S**	**T**	**U**	**V**	**W**	**X**	**Y**	**Z**
一个	B	C	D	E	F	G	H	我	J	K	L	M	N	哦	P	问	拉	S	T	U	V	W	X	是	Z

ABCDEFGHIJKLMNOPQRSTU VWXYZ

[ə; eɪ]

A

一个

一个

[peɪdʒ]

Page

页

页

['æltɪtjuːd] , [haɪ] , ['kænɪŋ] at5

Altitude , high , canning at5

高度 , 高的 , 罐头 at5

海拔高，罐装温度5

[biː]

B

B

B

Beef18

Beef18

Beef18

Beef18

[biːf] - ['vedʒtəb(ə)l] stew20

Beef - vegetable stew20

牛肉 - 蔬菜 stew20

牛肉蔬菜炖菜20

Botulism4 , -

Botulism4 , 13

Botulism4 , -

肉毒杆菌中毒4,13

Broth8

Broth8

Broth8

肉汤8

[siː]

C

C

C

['kænɪŋ] methods8

Canning methods8

罐头 methods8

罐装方法8

['tʃɪlɪŋ] meat4

Chilling meat4

令人不寒而栗 meat4

冷藏肉类4

[kɔːnd] beef19

Corned beef19

咸 beef19

咸牛肉19

[diː]
D
D

D

Discoloration13
Discoloration13
Discoloration13

变色13

[iː]
E
E

E

Equipment4
Equipment4
Equipment4

设备4

[ef]
F
F

F

Fat9
Fat9
Fat9

Fat9

['frəʊz(ə)n] [miːt] , canning4
Frozen **meat** **,** **canning4**
冷冻 肉 , canning4

冷冻肉，罐头4

[dʒiː]
G
G

G

Gage5
Gage5
Gage5

盖奇5

Giblets22
Giblets22
Giblets22

鸡杂22

[glɑːs] [dʒ'ɑːz] :
Glass **Jars** **:**
玻璃 罐子 :

玻璃罐:

Cooling12
Cooling12
Cooling12

冷却12

Closures6 , -
Closures6 **,** **10**
Closures6 , -

关闭6、10

Exhausting9
Exhausting9
Exhausting9

令人筋疲力尽9

Packing9
Packing9
Packing9

包装9

Processing11
Processing11
Processing11

处理11

Use6
Use6
Use6

使用6

[eɪtʃ]
H
H

H

Heart20
Heart20
Heart20

心20

[el]
L
L

L

Labeling12
Labeling12
Labeling12

标签12

Lamb18
Lamb18
Lamb18

Lamb18

[læm] - ['vedʒtəb(ə)l] stew20
Lamb - vegetable stew20
羊肉 - 蔬菜 stew20

羊肉蔬菜炖菜20

[lɑːdʒ] game18
Large game18
大的 game18

大型游戏18

['lɪkwɪd] :
Liquid :
液体 :

液体:

Loss9 , -
Loss9 , 23
Loss9 , -

损失9，23

Use9
Use9
Use9

使用9

[em]
M
M

M

[miːt] , [kʌt] - [ʌp] :
Meat , cut - up :
肉 , 切 - 向上 :

切好的肉:

[hɒt] pack18
Hot pack18
热的 pack18

热包18

[rɔː] pack18
Raw pack18
生的 pack18

生鲜包18

[miːt] , [graʊnd] :
Meat , ground :
肉 , 地面 :

肉末:

[hɒt] pack19
Hot pack19
热的 pack19

热包19

[rɔː] pack19
Raw pack19
生的 pack19

生鲜包19

[miːt] - ['vedʒtəb(ə)l] stew20
Meat - vegetable stew20
肉 - 蔬菜 stew20

肉菜炖菜20

Mutton18
Mutton18
Mutton18

羊肉18

[piː]
P
P

P

['pækɪŋ] :
Packing :
包装 :

包装:

[hɒt] pack9
Hot pack9
热的 pack9

热包9

[rɔː] pack9
Raw pack9
生的 pack9

生鲜包9

Pork18
Pork18
Pork18

猪肉18

['pəʊltri] , [kʌt] - [ʌp] :
Poultry , cut - up :
家禽 , 切 - 向上 :

家禽，切块:

[hɒt] [pæk] , [wɪð] bone21
Hot pack , with bone21
热的 盒 , 和 bone21

热敷包，含 bone21

[hɒt] [pæk] , [wɪ'ðaʊt] bone21
Hot pack , without bone21
热的 盒 , 没有 bone21

热敷包，不含骨头21

[rɔː] [pæk] , [wɪð] bone22
Raw pack , with bone22
生的 盒 , 和 bone22

生肉包，含骨22

[rɔː] [pæk] , [wɪ'ðaʊt] bone22
Raw pack , without bone22
生的 盒 , 没有 bone22

生肉包装，不含骨头22

['preʃə(r)] ['kænə(r)] :
Pressure canner :
压力 罐头 :

压力罐:

Care5
Care5
Care5

凯瑞5

Use5 , -
Use5 , 11
Use5 , -

使用5、11

['preʃə(r)] saucepan5
Pressure saucepan5
压力 saucepan5

压力锅5

[ɑː(r)]
R
拉

拉

Rabbit21
Rabbit21
Rabbit21

Rabbit21

['rʌbə(r)] rings7
Rubber rings7
橡皮 rings7

橡胶圈7

[es]
S
S

S

Salt9 , -
Salt9 , 23
Salt9 , -

Salt9，23

Sausage19
Sausage19
Sausage19

香肠19

['siːlə(r)] , [tɪn] - can7 , -
Sealer , tin - can7 , 10
密封剂 , 锡 - can7 , -

封口机，锡罐7，10

[siːlz] , testing7
Seals , testing7
海豹 , testing7

密封件，测试7

[smɔːl] game21
Small game21
小的 game21

小游戏21

[suːp] stock20
Soup stock20
汤 stock20

汤底20

Spoilage4 , [faɪv] , -
Spoilage4 , 5 , 13
Spoilage4 , 5 , -

腐败4、5、13

Stew20
Stew20
Stew20

Stew20

Storing13
Storing13
Storing13

存储13

[tiː]
T
T

T

Thermometer7
Thermometer7
Thermometer7

温度计7

[tɪn] [kænz] :
Tin cans :
锡 罐头 :

锡罐:

Cooling12
Cooling12
Cooling12

冷却12

Exhausting9
Exhausting9
Exhausting9

令人筋疲力尽9

Packing9
Packing9
Packing9

包装9

Processing11
Processing11
Processing11

处理11

Sealing10
Sealing10
Sealing10

密封10

Types7
Types7
Types7

7型

Use7
Use7
Use7

使用7

Tongue20
Tongue20
Tongue20

Tongue20

[viː]
V
V

V

Veal18
Veal18
Veal18

小牛肉18

[viːl] - ['vedʒtəb(ə)l] stew20
Veal - vegetable stew20
小牛肉 - 蔬菜 stew20

小牛肉蔬菜炖菜20

[waɪ]
Y
是

是

[jiːldz] [ɒv; əv] [kænd] [miːt] [frɒm; frəm] fresh11

Yields	of	canned	meat	from	fresh11
产量	的	罐装	肉	从	fresh11

新鲜肉类制成罐头的产量11

[ˌpʌblɪ'keɪʃnz] [ə'baʊt] [prɪ'zɜːrv] [fuːd] [æt; ət] [həʊm]

Publications	About	Preserving	Food	at	Home
出版物	关于	保存	食物	在	家

关于家庭食物保存的出版物

[ˌpʌblɪ'keɪʃnz] [ɒv; əv][ðə; ðɪ][ˌægrɪ'kʌltʃərəl] [rɪ'sɜːtʃ] ['sɜːvɪs] ['lɪstɪd] [bɪ'ləʊ] [meɪ] [help][juː; jʊ] [ɪf] [juː; jʊ]

Publications	of	the	Agricultural	Research	Service	listed	below	may	help	you	if	you
出版物	的	这	农业	研究	服务	列出	以下	可能	帮助	你	如果	你

[wɒnt] [tuː; tə] [prɪ'zɜːv] [fuːd] [æt; ət] [həʊm] .

want	to	preserve	food	at	home	.
想	到	保存	食物	在	家	.

如果您想在家保存食物，以下列出的农业研究服务出版物可能会对您有所帮助。

['sɪŋg(ə)l] ['kɒpiz] [meɪ] [biː; bi] [əb'teɪnd] [friː] [baɪ] ['sendɪŋ] [ə; eɪ][pəʊst][kɑːd][tuː; tə][ðə; ðɪ] ['ɒfɪs] [ɒv; əv]

Single	copies	may	be	obtained	free	by	sending	a	post	card	to	the	Office	of
单身的	副本	可能	是	获得	自由的	经过	发送	一个	邮政	卡片	到	这	办公室	的

[kəˌmjuːnɪ'keɪʃ(ə)n] ,

Communication	,
沟通	,

寄明信片至宣传办公室即可免费获取单份样刊。

[juː] . [es] . [dɪ'pɑːtmənt] [ɒv; əv]['ægrɪkʌltʃə(r)] , ['wɒʃɪŋtən] , [diː] . [siː] . , - .

U	.	S	.	Department	of	Agriculture	,	Washington	,	D	.	C	.	,	20250	.
U	.	S	.	部门	的	农业	,	华盛顿	,	D	.	C	.	,	-	.

美国农业部，华盛顿特区，20250。

[pliːz] ['ɔːdə(r)][baɪ]['taɪt(ə)l][ænd; ənd]['nʌmbə(r)][ɒv; əv] [ˌpʌblɪ'keɪʃn] .

Please	order	by	title	and	number	of	publication	.
请	命令	经过	标题	和	数字	的	发布	.

请按书名和刊号排序。

[ɪn'kluːd] [jɔː(r); jə(r)] [zɪp] [kəʊd] .

Include	your	ZIP	Code	.
包括	你的	拉链	代码	.

请填写您的邮政编码。

['ɔːdə(r)][nəʊ] .

Order	No	.
命令	不	.

订单号

[həʊm] ['kænɪŋ] [ɒv; əv] [fruːts] [ænd; ənd]['vedʒtəb(ə)lz][dʒiː][eit]

Home	Canning	of	Fruits	and	Vegetables	G	8
家	罐头	的	水果	和	蔬菜	G	8

家庭自制果蔬罐头 G 8

[həʊm] ['friːzɪŋ] [ɒv; əv] [fruːts] [ænd; ənd]['vedʒtəb(ə)lz][dʒiː] -

Home	Freezing	of	Fruits	and	Vegetables	G	10
家	冷冻	的	水果	和	蔬菜	G	-

家庭冷冻果蔬 G 10

['friːzɪŋ] [ˌkɒmbɪ'neɪʃ(ə)n][meɪn] ['dɪʃɪz] [dʒiː] -

Freezing	Combination	Main	Dishes	G	40
冷冻	组合	主要的	菜肴	G	-

冷冻组合主菜 G 40

[haʊ] [tuː; tə] [meɪk] ['dʒeliz] , [dʒæmz] , [ænd; ənd] [prɪ'zɜːvz] [æt; ət] [həʊm] [dʒiː] -
How To Make Jellies , Jams , and Preserves at Home G 56
如何 到 制作 果冻 , 果酱 , 和 果酱 在 家 G -

如何在家自制果冻、果酱和蜜饯 G 56

[həʊm] ['friːzɪŋ] [ɒv; əv] ['pəʊltri] [dʒiː] -
Home Freezing of Poultry G 70
家 冷冻 的 家禽 G -

家庭冷冻家禽 G 70

['meɪkɪŋ] ['pɪklz] [ænd; ənd] ['reliʃ] [æt; ət] [həʊm] [dʒiː] -
Making Pickles and Relishes at Home G 92
制作 泡菜 和 调味品 在 家 G -

在家自制泡菜和调味品 G 92

['friːzɪŋ] [miːt] [ænd; ənd] [fɪʃ] [ɪn][ðə; ði] [həʊm] [dʒiː] -
Freezing Meat and Fish in the Home G 93
冷冻 肉 和 鱼 在 这 家 G -

在家冷冻肉类和鱼类 G 93

[juː] . [es] . ['gʌvənmənt] ['prɪntɪŋ] ['ɒfɪs] : - — [əʊ] - - - -
U . S . GOVERNMENT PRINTING OFFICE : 1973 — O - 509 - 159
U . S . 政府 印刷 办公室 : - — 哦 - - - -

美国政府印刷局：1973—O-509-159

[-] [nəʊts]
Transcriber's Notes
转录员的 笔记

转录者注释

['saɪləntli] [kə'rektɪd] [ə; eɪ] [fjuː] ['taipəus] .
Silently corrected a few typos .
默默 已更正 一个 很少 拼写错误 .

默默地改正了几处拼写错误。

[rɪ'teɪnd] [ˌpʌblɪ'keɪʃn] [ˌɪnfə'meɪʃ(ə)n] [frɒm; frəm][ðə; ði] ['prɪntɪd] [ɪ'dɪʃ(ə)n] : [ðɪs] ['iːbuk] [ɪz] ['pʌblɪk] -
Retained publication information from the printed edition : this eBook is public -
保留 发布 信息 从 这 打印 版 : 这 电子书 是 民众 -
[də'meɪn] [ɪn][ðə; ði] ['kʌntri] [ɒv; əv] [ˌpʌblɪ'keɪʃn] .
domain in the country of publication .
领域 在 这 国家 的 发布 .

保留了印刷版中的出版信息：本电子书在出版国属于公共领域。

[ɪn][ðə; ði][tekst] ['vɜːʃ(ə)nz] ['əʊnli] , [tekst][ɪn][ɪ'tælɪks][ɪz] [diː'lɪmɪtɪd] [baɪ] _ [ˌʌndə'skɔːz] _ .
In the text versions only , text in italics is delimited by _ underscores _ .
在 这 文本 版本 仅有的 , 文本 在 斜体 是 分隔符 经过 _ 下划线 _ .

仅在文本版本中，斜体文本用下划线分隔。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

听书破万卷
开口如有神